

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

LES MENUS

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

Laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins 90 €

Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
et 21h30 pour le dîner

LE MENU DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA COQUILLE ST JACQUES

RÔTIE
FLEURS DE TOPINAMBOURS
RAGOÛT DE BARBES
JUS DE ST JACQUES AU LAURIER

LA BAUDROIE

CUISINÉE À LA POUDRE DE BLETTES
BLETTES FARCIES À LA PROVENÇALE
JUS HERBACÉ

LE PIGEON

DE PORNIC
CUIT SUR LE COFFRE, LAQUÉ AU POIVRE VERT
CUISSÉ CONFITE AU VIN D'ARBOIS
CIME DI RAPA JUSTE SAISIES, CONDIMENTS

LA CLEMENTINE

BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE
MARMELADE INTENSE DE CLÉMENTINE
AU YUZU CONFIT
LE CRÉMEUX AGRUME
SORBET CLÉMENTINE ET ANETH
CHIPS DE GAVOTTE

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €

ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

2 PLATS P/PERS 65 €

À CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €