

MENU CARTE À 165 €
1 entrée / 1 plat / 1 dessert

/ENTRÉES

Blanc de DAURADE mariné, garniture mimosa et caviar
Marinated gilt head bream, mimosa granish and caviar

COOKPOT de légumes de saison cuits doucement
Cookpot of slowly cooked vegetables



ESCARGOTS HÉLIXBERNN mijotés, laitue en délicat velouté
Simmered Helixbernn french snails, delicate velvety of lettuce

FOIE GRAS de canard confit,
délicate gelée fraise/rhubarbe, pain perdu
*Preserved duck foie gras,
strawberry/rhubarb delicate gelée, French toast*

/POISSONS

Blanc de BAR cuit à plat, légumes et condiment d'été
Roasted sea bass, summer vegetables and condiment

Filet de TURBOT à la plancha, écrevisses à la Riche
Pan-seared turbot, crayfish and mushrooms "à la Riche"

Filet de SAINT-PIERRE poêlé aux courgettes,
sucs safranés
*Pan-sautéed line-fishing John Dory with courgettes,
saffron-flavoured cooking jus*

Belles LANGOUSTINES rôties en carapace,
salade croquante légèrement acidulée
Roasted Dublin bay prawns, lightly tangy/crunchy salad

/VIANDES

PIGEONNEAU en crapaudine rôti en cocotte,
navet blanc fondant, sauce bigarade
*"En crapaudine" pigeon cooked in pan,
white turnip, bigarade sauce*

AGNEAU cuit à la broche, artichauts poivrade, jus perlé
On the spit lamb, tiny artichokes, pearl jus

Grenadin de VEAU au sautoir,
quelques primeurs en blanquette, sucs de cuisson
Sautéed thick medallion of veal, blanquette-style seasonal vegetables

TOURNEDOS DE BŒUF et foie gras de canard,
pommes dauphine, sauce Périgueux
*Pan-seared beef tournedos, fresh duck foie gras,
dauphine potatoes, Périgueux sauce*

////////////////////////////////////

MENU DEGUSTATION

/ 200€ - 2 entrées / 2 plats / 2 desserts
/ 165€ - 2 entrées / 1 plat / 2 desserts

ENTRÉES / STARTERS

HOMARD de nos côtes en chaud-froid, légumes croquants
Chaud-froid of Brittany lobster, crunchy young vegetables

TOMATE fondante farcie à la tomate, sucs de cuisson
"Tomato-stuffed" with tomato, cooking reduction

POISSON & VIANDE / FISH & MEAT

Blanc de TURBOT cuit à la plancha,
artichauts violets et premières figues de Provence
Pan-seared turbot, violet artichokes and the first Provence figs

PIGEON en crapaudine cuit au sautoir, fèves et petits pois à la française
"En crapaudine" pigeon, french-style broad beans and peas

DESSERTS

Sablé aux CERISES, granité kirsch
Cherry shortbread, kirsch granité

L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette
Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream

////////////////////////////////////

/FROMAGES

Sélection de quatre FROMAGES de France
Selection of four perfectly matured cheeses

/DESSERTS

L'ÉCROU AU CHOCOLAT et praliné croustillant, glace noisette
Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream

Vacherin FRAMBOISE/MANGUE poivré, croustillant aux céréales
Mango/raspberry peppered vacherin, crunchy cereals

ABRICOTS rôtis, île flottante aux éclats de dragées
Roasted apricots, floating island with dragées

Sablé aux CERISES, petit soufflé au caillé de brebis
Cherry shortbread, delicate ewe's curd soufflé

CHOCOLAT FRAMBOISE, pour les amateurs de contrastes
All about chocolat and raspberry

SAVARIN À L'ARMAGNAC de votre choix, Chantilly peu fouettée
Savarin with armagnac according of your choice, Chantilly