

LES ENTREES

Nougat de Chèvre Frais aux Quatre Mendiants Courgette et Poivron Marinés	17,00€
Homard / Fenouil / Citronnelle et Agrumes Petits Légumes / Gingembre Confit	29,00 €
Truite de Mer Gravlax / Haché Menu de Thon au Citron Yuzu et Coriandre Fraîche / Pickles de Légumes	22,00 €
Velouté de Butternut / Châtaigne / Féta Émulsion Bacon et Lomo	16,00 €
Foie Gras Cuisson Basse Température Marmelade Carotte - Kumquat / Toast	23,00 €

LES PLATS

Dos de Cerf / Choux Rouge aux Pommes Purée de Céleri / Jus aux Sucs de Betterave et Airelles	28,00 €
Magret de Canard du Sud-Ouest / Choux Frisé, Patate Douce, Caramel d'Épices, Sirop d'Erable, Gingembre	25,00 €
Raviole Ouverte de Saint Jacques / Beurre de Tubercule à la Fleur de Sel et Senteurs de Truffe	29,00 €
Cabillaud Doré sur sa Peau / Panais et Chips de Panais Jus Tranché à l'Huile de Cacahuète	27,00 €
Cœur de Pomme de Ris de Veau Purée Fraîche au Beurre Salé / Jus aux Fruits du Câprier Légumes du Moment	29,00 €

LES FROMAGES

Assiette de Fromage sec 9.50€

Faiselle Nature ou crème ou coulis fruits rouges 6.50 €

LES DESSERTS

Macaron Vanille - Chocolat / Compotée Mangue /
Jus Passion-Safran 11,00 €

Le Soufflé Chaud Chartreuse / Son Verre de Liqueur 14,00 €

Pain Perdu Brioché / Glace Cacahuète
Caramel Beurre Salé 10.50 €

Sur un Sablé Breton / Poire Pochée / Miel
Épices Douces / Glace Pain d'Épices 11,00 €

Notre Tarte Citron-Chocolat / Meringue revisitée /
Sorbet Chocolat Blanc 10,00 €

MENU GOURMAND 39 €

Nougat de Chèvre Frais aux Quatre Mendiants
Courgette / Poivron Marinés

Ou

Velouté de Butternut / Châtaigne / Féta
Émulsion Bacon et Lomo

Magret de Canard du Sud-Ouest / Choux Frisé, Patate Douce,
Caramel d'épices, Sirop d'Erable, Gingembre

Ou

Cabillaud Doré sur sa Peau / Panais et Chips de Panais Jus Tranché à l'Huile
de Cacahuète

Sur un Sablé Breton / Poire Pochée / Miel
Épices Douces / Glace Pain d'Épices

Ou

Notre Tarte Citron-Chocolat / Meringue revisitée / Sorbet Chocolat Blanc

MENU LEO-PAUL 54 €

Truite de Mer Gravlax / Haché Menu de Thon au Citron Yusu et Coriandre
Fraîche / Pickles de Légumes

Ou

Foie Gras Cuisson Basse Température
Marmelade Carotte - Kumquat / Toast

Dos de Cerf / Choux Rouge aux Pommes
Purée de Céleri / Jus aux Sucrs de Betterave et Airelles

Ou

Raviole Ouverte de Saint Jacques / Beurre de Tubercule à la Fleur de Sel et
Senteurs de Truffe

Pain Perdu Brioché / Glace Cacahuète
Caramel Beurre Salé

Ou

Macaron Vanille - Chocolat / Compotée Mangue / Jus Passion-Safran

MENU PRESTIGE 69 €

Homard / Fenouil / Citronnelle et Agrumes
Petits Légumes / Gingembre Confit

Raviole Ouverte de Saint Jacques / Beurre de Tubercule à la Fleur de Sel et
Senteurs de Truffe

Cœur de Pomme de Ris de Veau
Purée Fraîche au Beurre Salé / Jus aux Fruits du Câprier
Légumes du Moment

Dessert au Choix