





	À la carte	Menu
<b>ENTREES</b>		
<b>Foie Gras de Canard en Copeaux</b> Radis d'Hiver • Bouillon Miso • Croûton aux Cèpes	27	
<b>Carpaccio de Saint Jacques</b> Navet au Safran • Gingembre • Pain Feuilleté	27	
<b>Caviar « Sturia Vintage »</b> France • Aquitaine • Boîte de 50g (seul ou en duo)	110	+65
<b>Betterave Rouge en Croûte</b>  Coing • Chou Confit • Glace Moutarde	23	
<b>PLATS</b>		
<b>Gnocchis Farcis</b>  Truffe « Mélanosporum » • Sabayon d'Abondance • Pistache d'Italie	32	
<b>Cabillaud Poché</b> Caviar Oscietre • Kombu Royal • Chou Pointu	50	
<b>Barbue Grillé</b> Truffe Noire • Racine de Cerfeuil • Jus de Viande	47	
<b>Homard Bleu de Bretagne</b> Butternut • Glace Graines de Courges • Emulsion de Betterave Lactofermentée	79	+35
<b>Filet de Biche</b> Foie Gras Poêlé • Betterave en Croûte • Jus à la Moelle	47	
<b>Filet de Canette Bressan</b> Céleri Fermenté • Pickles de Cassis • Tourte de Cuisse	42	
<b>Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 »</b> Pomme de Terre Confitée • Prunes Fermentées • Tartare Emulsion Iodée	105	+60
<b>DESSERTS</b>		
<b>Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »</b> Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
<b>Crèmeux Gianduja</b> Biscuit Noisette • Emulsion Manjari • Sorbet Airelles & Baies de Goji	17	
<b>Butternut Confit &amp; Cru</b> Crème Fève de Tonka • Gaufre • Glace Safran	17	

Du 16 Janvier au 13 Février 2025

**MENU À LA CARTE**  
**72 €**  
**Entrée, plat, dessert**

Vendredi & Samedi 82 €  
Plat supplémentaire 30 €

Nous sommes là pour vous  
du jeudi au lundi  
de 19 à 23h  
et le dimanche  
de 12 à 14h

Prix nets en €, service compris.  
Les produits des menus peuvent changer. Le chef sera heureux de vous proposer des plats aux couleurs de la saison.  
Une liste des allergènes est à votre disposition.