

	À la carte	Menu	
ENTRÉES			Du 06 Novembre au 15 Décembre 2025
Foie Gras Poêlé Raviole de Topinambour • Dattes • Bouillon de Poule	28		MENU À LA CARTE
<b>Tataki de Bœuf &amp; Saint-Jacques</b> Glace Ail Noir • Pickles de Carottes • Tuile de Moutarde	28		78 € Entrée, plat, dessert
Caviar « Sturia Classic Osciètre » France • Aquitaine • Boîte de 50 g	110	+65	Vendredi & Samedi 88 €
Mille-Feuilles de Panais	22		Plat supplémentaire 30 €
PLATS			
Raviole Végétale de Céleri-Rave Crème de Noisettes • Cresson • Infusion de Trompettes	28		
Bar « Petit Bateau » Laqué Lard Blanc de Colonnata • Chicon Braisé • Butternut Safrané	48		
Barbue Confite Salsifis • Salicorne • Beurre Blanc Iodé	48		Ouverture Spéciale Noël  MENU UNIQUEMENT
Homard de Bretagne Navet au Sumac • Mousseline au Charbon • Pamplemousse Rose	82	+35	6 Plats : 109 € 7 Plats : 129 €
Côte de Veau Dry Aged Coulant de Pomme de Terre • Caviar Osciètre • Jus au Foin	52		25 & 26 Décembre :
Filet de Biche Furikaké • Tartelette aux Airelles • Condiment Sésame Noir	48		Déjeuner & Dîner
Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4 Sabayon de Vin Rouge • Condiment Cassis-Raifort • Pomme Confite au Nori	105	+55	
DESSERTS			
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18		Nous sommes là pour vous du jeudi au lundi
Marrons Confits Mousse Miso • Praliné Pistache • Sirop de Rhum	17		de 19h à 23h le dimanche
Crémeux au Miel de Pays Ananas Rôti • Gel Citron Vert • Sorbet Kalamansi	17		de 12h à 14h & 19h à 23h