	À la carte	Menu
ENTRÉES		
Foie Gras Mi-Cuit Ventrèche de Thon • Topinambour • Sarrasin Soufflé	27	
Maquereaux à la Flamme Pesto de Pistaches • Agrumes • Fregola Sarda	25	
Caviar « Sturia IGP d'Aquitaine » France • Aquitaine • Boîte de 50g	110	+65
Champignons Crus et Cuits Jaune d'Œuf Confit • Tuile Champignons de Paris • Glace aux Cèpes	21	
PLATS		
Gnocchi de Pois Chiches Vieux Gouda • Sorbet Tomate • Pistou aux Feuilles de Figuier	28	
Lotte Maturée sur l'Os Gnocchi • Émulsion d'Oursin • Sorbet Tomate	42	
Saint-Jacques Rôties Pomme de Terre au Safran • Salicorne • Condiment Citron	42	
Homard de Bretagne Ravioli de Butternut • Cecina de Wagyu • Bouillon au Dashi	82	+35
Pithiviers de Pigeon Foie Gras • Pickles de Carotte Fane • Sabayon de Chartreuse Jaune	45	
Filet de Biche Betterave • Sauce Saké • Condiment Sésame Noir	45	
Filet de Bœuf Maturé, Snacké & Braisé Céleri-Rave • Marrons • Coing	48	
DESSERTS		
Chariot de Fromages Affinés Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Crémeux Chocolat Andoa 70 % Butternut • Bergamote • Glace au Lait Torréfié	17	
Poire Conférence Confite Sablé aux Amandes • Céleri Branche • Sorbet Poire	17	

Du 15 Octobre au 03 Décembre 2026

MENU À LA CARTE

69 €

Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 79 €

Plat supplémentaire 30 €

À partir du 30 octobre 2026

MENU AU CŒUR DE LA SOMMELLERIE D'EXCEPTION

179 €

Un dîner en quatre temps signé François JAGUT, sublimé par une sélection de grands vins par les sommeliers Dominique RIZZI, Francesco DI NOLA et Guillaume GRABISCH

Foie Gras Mi-Cuit
Clos du Paradis
Château Pauqué Abi Duhr
•
Saint-Jacques Rôties
Monte Grande Graziano Prà
•
Filet de Bœuf Maturé, Snacké & Braisé
Improbable Château du Cèdre
•
Poire Conférence Confite

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

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.