



	À la carte	Menu
ENTREES		
Tartelette d'Œuf Parfait Anguille Fumée • Ail Noir • Epinard	26	
Carpaccio de Saint Jacques Navet au Safran • Gingembre • Pain Feuilleté	27	
Caviar « Sturia Vintage » France • Aquitaine • Boîte de 50g (seul ou en duo)	110	+65
Betterave Rouge en Croûte  Coing • Chou Confit • Glace Moutarde	23	
PLATS		
Gnocchi Farcis  Orties • Sabayon d'Abondance • Pistache d'Italie	28	
Cabillaud Poché Caviar Oscietre • Kombu Royal • Chou Pointu	50	
Aile de Raie Rôtie Carottes Glacées • Pamplemousse • Jus au Curry Vert	42	
Homard Bleu de Bretagne Butternut • Glace Graines de Courge • Emulsion de Betterave Lactofermentée	79	+35
Ris de Veau et/ou Carré de Veau « Sélection Metzger » Risotto de Sarrasin • Butternut • Sabayon Café	50	
Filet de Canette Bressan Céleri Fermenté • Pickles de Cassis • Tourte de Cuisse	42	
Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 » Pomme de Terre Confite • Kumquat • Girolles	105	+60
DESSERTS		
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Chocolat Manjari 64% Poires • Hibiscus • Pain de Gènes	17	
Pomme Confite, Sésame Noir Coing • Shiso Vert • Cannelé au Calvados	17	

À partir du 01 Novembre 2024

MENU À LA CARTE
75 €
Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 85 €
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.