



	À la carte	Menu
<b>ENTREES</b>		
<b>Tartelette d'Œuf Parfait</b> Anguille Fumée • Ail Noir • Epinard	26	
<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>Tomates de Sandrine</b>  Confites • Sorbet Basilic Pourpre • Croûton au Beurre	23	
<b>PLATS</b>		
<b>Gnocchi Farcis</b>  Orties • Sabayon d'Abondance • Pistache d'Italie	28	
<b>Cabillaud Poché</b> Caviar Oscietre • Kombu Royal • Chou Pointu	50	
<b>Aile de Raie Rôtie</b> Carottes Glacées • Pamplemousse • Jus au Curry Vert	42	
<b>Homard Bleu de Bretagne</b> Tataki de Pastèque • Tomate Confite • Jus Tranché à l'Huile de Tagète	79	+35
<b>Ris de Veau et/ou Carré de Veau « Sélection Metzger »</b> Risotto de Sarrasin • Butternut • Sabayon Café	50	
<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 Confite • Kumquat • Girolles	105	+60
<b>DESSERTS</b>		
<b>Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »</b> Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
<b>Chocolat Manjari 64%</b> Poires • Hibiscus • Pain de Gènes	17	
<b>Pomme Confite, Sésame Noir</b> Coing • Shiso Vert • Cannelé au Calvados	17	

À partir du 03 octobre 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