



- MENU DEJEUNER -

Servi 7 jours sur 7

58€ 2 services – 65€ 3 services

Fine crème de petits pois, caillé de brebis, croûtons dorés et sucrine

OU

Asperges blanches servies tièdes, sauce maltaise

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+20€)

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison (+20€)

-

Aile de raie bouclée à la grenobloise, tombée de jeunes pousses d'épinards

OU

Magret de canard de Chalosse rôti, navet lazio aux olives taggiasca, jus à la moutarde de Cremona

OU

Lotte de nos côtes bretonnes rôtie, pommes de terre nouvelles,
artichauts et oignons nouveaux (+30€)

OU

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis (+30€)

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier



- MENU VIOLONCELLE 90€ -

Servi du lundi au vendredi

Fine crème de petits pois, caillé de brebis, croûtons dorés et sucrine

OU

Asperges blanches servies tièdes, sauce maltaise

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+20€)

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison (+20€)

-

Aile de raie bouclée à la grenobloise, tombée de jeunes pousses d'épinards

OU

Magret de canard de Chalosse rôti, navet lazio aux olives taggiasca, jus à la moutarde de Cremona

OU

Lotte de nos côtes bretonnes rôtie, pommes de terre nouvelles,
artichauts et oignons nouveaux (+30€)

OU

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis (+30€)

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier





- ENTRÉES -

- Thon rouge sauvage en tartare, pickles de radis noir et oignon rouge 48€
Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 44€
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison 55€
Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu 55€
Asperges blanches et champignons de printemps, œuf de poule fermier parfait 47€

- PLATS -

- Rouget barbet poêlé, riz croustillant safrané, jus d'une bouillabaisse 65€
Lotte de nos côtes bretonnes rôtie, pommes de terre nouvelles, artichauts et oignons nouveaux 62€
Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 68€
Noix de ris de veau croustillante, asperges vertes rôties, sauce aux morilles 75€
Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

- Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade 14€
-
Fruits rouges nature servis avec une crème glacée à la vanille de Bourbon 20€
Soufflé au Grand Marnier 18€
Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€
Baba au rhum et fruits exotiques 18€
Profiteroles à la vanille de Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Thon rouge sauvage en tartare, pickles de radis noir et oignon rouge

-

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto aux asperges

-

Lotte de nos côtes bretonnes rôtie, pommes de terre nouvelles,
artichauts et oignons nouveaux

-

Pigeon des Landes rôti, légumes de printemps à la sarriette

-

Panna cotta de fruits rouges, sorbet au basilic

-

Profiteroles à la vanille de Bourbon, sauce au chocolat Guanaja

Accord mets et vins en cinq temps à la demande
80€/personne



- MENU SIGNATURE 220€ -

Fine crème de petits pois, caillé de brebis, croûtons dorés et sucrine

-

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison

-

Rouget barbet poêlé, aubergines et poivrons confits, rouille safranée, salade d'herbes

-

Noix de ris veau croustillante, asperges vertes rôties, sauce aux morilles

-

Panna cotta de fruits rouges, sorbet au basilic

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Accord mets et vins en six temps à la demande
120€/personne