



- MENU DEJEUNER -

Servi 7 jours sur 7

58€ 2 services – 65€ 3 services

Fine mousseline d'œufs brouillés aux girolles

OU

Tomates anciennes, burrata relevée au vinaigre Barolo

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+25€)

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison (+30€)

-

Poêlée d'encornets sauvages au piment d'Espelette, fine piperade aux olives Taggiasca

OU

Magret de canard de Chalosse rôti, carottes nouvelles au miel et au romarin

OU

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

OU

Pigeon des Landes rôti, légumes de saison à la sarriette (+30€)

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivrons caramélisés, 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 aux girolles 47€
- Salade de homard bleu, haricots verts, pêches, vinaigrette à la coriandre 55€

- PLATS -

- Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos 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 73€
- Noix de ris de veau croustillante, sauce au vin jaune 75€
- Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

- Chèvre frais à la ciboulette, poivrons caramélisés, tartine toastée à la tapenade 14€

-

- Fruits rouges nature servis avec une crème glacée à la vanille 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 Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

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

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos

-

Pigeon des Landes rôti, légumes de printemps à la sarriette

-

Panna cotta, coulis de fruits rouges, sorbet au basilic

-

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja

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



- MENU SIGNATURE 220€ -

Fine mousseline d'œufs brouillés aux girolles

-

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

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison

-

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

-

Noix de ris veau croustillante, sauce au vin jaune

-

Panna cotta, coulis 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