

A LA CARTE

ENTREES

Caviar Dauricus / chou-fleur / parmesan / crème d'œuf / persil	65
Langoustines flambée au Auchentoshan / cèpes / foie gras / cazette / mousse de lait	75
Noix de Saint-Jacques / kimchi / poire Beurré Hardy / verveine / sésame / wasabi	58
Crabe Royal de la mer des glaces / beurre blanc / poivre Malabar	75

POISSONS

Sole de nos côtes / maki d'huitres / mousseline beurre noisette	58
Dos de cabillaud royal / jus au vert / anguille fumée / ail noir	56

VIANDES

Brocard / poivrade aux épices / marmelade pamplemousse vanille	58
Perdreau rôti / feuille de vigne / flambé au cognac	65
Wagyu n°5 / frites / salade	75

LES INCONTOURNABLES

*Homard bleu Breton à la presse / riz sauté au corail (2p)	95/pp
*Homard bleu Breton à la presse / coeur de ris de veau / béarnaise jus de presse (2p)	110/pp
Turbot rôti à l'arête / béarnaise d'huitres ou béarnaise de homard	88
Bar de ligne en croûte de sel / huile d'olive ou beurre blanc (2p)	75/pp

DESSERTS

Tarte au chocolat / sobacha / glace tourbée	19
Reine des Reinettes / noisettes / caramel / glace tonka gingembre	19
Quetsche / graines de courge / citron / glace fleur de noix de muscade	19

*Sur demande. Suivant la disponibilité.

MENU

INSPIRATION

*Caviar Dauricus

chou-fleur / parmesan / crème d'œuf / persil

Langoustine flambée au Auchentoshan

cèpes / farine de foie gras / cazette / mousse de lait

*Noix de Saint-Jacques

citronnelle / coco / corail curry rouge / daikon / chou nappa

Dos de cabillaud royal

perles blanches / anguille fumée Kalios / jus au vert / ail noir

Filet de brocard

poivrade aux épices / marmelade pamplemousse vanille / carotte pourpre

Reine des Reinettes

noisettes / caramel / glace tonka gingembre

4 SERVICES 135 - ACCORDS VINS 75

* 6 SERVICES 180 - ACCORDS VINS 95

Le chariot à fromages : 25

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 10

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table