

## ENTREES

Bar de ligne / caviar Dauricus	72
aigrelette / maki d'huitre / noisettes / gaufre de Bruxelles aux algues	
Thon rouge / foie gras	60
cerises / pastèque / coco / nougatine maïs / açai lèche	
Langoustine / saké	85
beurre ponzu / pamplemousse / daïkon / eau de tomates fermentées	

## POISSON

Saint-Pierre	66
bouillabaisse / aubergine blanche / fenouil / piquillos / coques / anis vert	

## VIANDES

Veau de Corrèze	75
anguille fumée / aubergine / miso / tomates héritage	

Agneau Ibérique	72
girolles / amandes / fèves des marais / sarriette / ris d'agneau	

## INCONTOURNABLES

Bar de ligne en croûte de sel (2p)	95/pp
huile d'olive ou beurre blanc	

Turbot rôti à l'arête	105
béarnaise d'huîtres ou béarnaise de crevettes grises épluchées mains	

Homard bleu Breton à la presse (2p)*	145/pp
riz sauté au corail	

Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p)*	165/pp
béarnaise de homard à la presse	

## DESSERTS

Pêche de Corse	22
verveine / shimeji / sésame noir / citron vanille	

Fraise	22
glace de lait / pignon de pin / sabayon de miel / huile d'olive / tagète	

Tartelette chocolat kasha	22
praliné sobasha / glace sarrasin whisky	

## INSPIRATION

### Thon rouge / foie gras

cerises / pastèque/ coco / nougatine maïs / açai lèche

### Langoustine / saké

beurre ponzu / pamplemousse / daïkon / eau de tomates fermentées

### \*Tourteau

pe-tsaï / châtaigne d'eau / poivre vert /verveine

### Saint-Pierre

bouillabaisse / aubergine blanche / fenouil / piquillos / coques / anis vert

### Agneau ibérique

girolles / amandes / fève des marais / sarriette / ris d'agneau

### Fraise

glace de lait / pignon de pin / sabayon de miel / huile d'olive / tagète

### \*Tartelette chocolat kasha

praliné sobasha / glace sarrasin whisky

**5 SERVICES 210 - ACCORDS VINS 105**

**\* 7 SERVICES 245 - ACCORDS VINS 125**

Le chariot à fromages : 25

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 15

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

Pour les tables de plus de 5 personnes, nous proposons uniquement nos menus

**Chef des cuisines : Yves Mattagne**

\*Sur demande. Suivant la disponibilité.