

ENTREES

Bar de ligne brûlé plancton / Granny / concombre / perles iodées / shio koji	65
Noix de Saint-Jacques cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus	62
Cèpes anguille de chez Kalios / oignons des Cévennes / Comté / mousseline vin jaune	52
Langoustine chou nappa / kimchi rouge / combava / banane / poivre vert / verveine	78

POISSONS

Sole meunière huîtres / mousseline beurre noisette / galet épinard / moules Bouchot / coquillages	62
Râble de lotte feuille de vigne / foie gras / chiconette / truffe / pomme soufflée	65

VIANDES

Brocard poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues	62
Perdreaux rôti en feuille de vigne / flambé Cognac Otard V.S.O.P / raisin de Corinthe	68

INCONTURNABLES

Bar de ligne en croûte de sel (2p) huile d'olive ou beurre blanc	95/pp
Turbot rôti à l'arête béarnaise d'huîtres ou de homard ou mousseline beurre noisette	105
Homard bleu Breton à la presse (2p)* riz sauté au corail	145/pp
Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p)* béarnaise de homard à la presse	165/pp

DESSERTS

Poire Guyot crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache	22
Chocolat sobasha / kumquat / écorce de cacao / jus de cabosse	22
Mousse Yaourt framboise myrtille / yuzu / gin / shiso vert	22

*Sur demande. Suivant la disponibilité.

INSPIRATION

Bar de ligne brûlé
plancton / Granny / concombre / perles iodées / shio koji

***Noix de Saint-Jacques**
cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus

Cèpes
anguille de chez Kalios / oignons des Cévennes / Comté / mousseline vin jaune

Langoustine
chou nappa / kimchi rouge / combava / banane / poivre vert / verveine

Brocard
poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues

Poire Guyot
crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache

***Chocolat**
sobasha / kumquat / écorce de cacao / jus de cabosse

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 : Yves Mattagne