

# La Carte

## Entrées

### Remoulade de Tourteaux : 85€

Céleris Rave – Caviar Osciètre « Kaviari » – Huile de Vadouvan

### Langoustine Bretonne Rôtie : 80€

Embeurrée de Choux – Frisée aux Lardons – Coulis de Cresson

### Biscuit de Saint-Jacques : 75€

Choux – Carpaccio – Ecume au Laurier – Truffes

### Foie Gras Poêlé : 75€

Betterave – Pommes – Citron

### Langoustine Grillée au Feu de Bois: 80€

Gingembre – Citron vert – Condiments

## Plats

### Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages – Yuzu – Sarrasin Soufflé

### Tourte de Pigeonneau : 80€

Variation de Choux Fleur – Truffes – Foie Gras

### Filet Pur Black Angus : 90€

Tartare – Pomme Soufflée – Caviar Osciètre Impérial

Grillé – Frites – Béarnaise

La Joue Confite

### Ris de Veau : 90€

Artichaut – Parmesan – Sauce à la Truffe Melanosporum

## Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &  
Producteurs  
30 €

## Desserts

### Le Soufflé Noisettes :

Glace Cazette  
(2pers)

### La Mandarine :

Chocolat Intense - Gavottes - Coulis au Poivre Timut

### La Crêpe Normande

### La Véritable Dame Blanche

30 €