

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 €