La Carte

Entrées

Saint-Jacques Poêlée: 90€
Cèpes du Pays – Jus de Bœuf – Ecume de Vin Jaune – Truffe Blanche

***Rouget de Roche*: 85€**
Caponata - Anchois - Basilic et Olives

Foie Gras Poêlé : 75€
Figue au Vieux vinaigre – Pain d'Epices - Citro

***Homard Breton*: 90€**
Chou-Fleur – Sauce Corail – Poivre Timut

Plats

Filet de Turbot : 85€
Ceviche de Coquillages - Yuzu - Sarrasin Soufflé

Langoustine Grillée au Feu de Bois : 85€
Gingembre - Citron - Pignons de pin

Filet Pur Black Angus : 90€
Tartare - Pomme Soufflée - Caviar Oscietre Impérial
Grillé - Frites - Béarnaise
La Joue Confite

Filet de Lièvre: 90€
Céleris – Coing – Lièvre à la Royale

***Selle de Chevreuil*: 90€**
Potimarron Grillé – Sauce Poivrade – Sparassis – Airelles

Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans & Producteurs
30 €

Desserts

Soufflé Noisettes
Glace Prlinée - Insert Chocolat Lacté

Chocolat Automnal :
Glace Chocolat - Gelée de Citron - Biscuit Cèpes

Pomme Golden :
Praliné - Crumble Pistaches - Glace Vanille Bourbon

La Crèpe Normande :

La Véritable Dame Blanche

30 €