

La Carte

Entrées

Foie Gras Torchon : 75€

Champignons – Confit de Citron – Feuilleté

Saint-Jacques : 75€

Raviole de Cochon – Topinambour – Ecume Laurier

Langoustine Grillée au Feu de Bois : 80€

Gingembre – Citron vert – Condiments

Foie Gras Poêlé : 75€

Bettrave – Pommes – Citron

Huitres Gillaudeau : 65€

Risotto – Citron – Livèche

(Sup. Caviar Oscietre : 20 €)

Plats

Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages – Yuzu – Sarrasin Soufflé

Noisettes de Chevreuil : 85€

Céleri et Truffe Mélanosporum – Céleri Rave en
Variation

Filet Pur Black Angus : 85€

Tartare – Pomme Soufflée – Caviar Oscietre Impérial

Grillé – Frites – Béarnaise

La Joue Confite

Ris de Veau : 90€

Choux Fleurs – Langoustines – Pamplemousse

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 €