

MENU GOURMET -32€-

Mise en bouche

**Sashimi de daurade,
sauce Thaï, betteraves de couleurs et litchi**

ou

**Huîtres de Gérard Macé en tartare et juste pochées,
écume de pomme acidulée**

—

**Cabillaud cuit à basse température,
endives confites à l'orange**

ou

**Cuisse de Lapin rôtie,
dal de lentilles et yaourt au tandoori, menthe et coriandre**

—

**Soufflé,
chaud aux fruits de la passion parfumé au « passoâ »,
biscuit coco et salade de fruits exotiques**

ou

**Déclinaison autour du chocolat,
Chocolat Cluizel, noir et lait sous plusieurs textures,
la fraîcheur de la menthe**

—

Les Gourmandises

Prix des plats à la carte :

Entrées à 15€

Plats à 21€

Desserts à 12€

MENU SAVEUR -48€

Mise en bouche

—

**Cœur d'Artichaut rôti,
copeaux de foie gras, crème et glace à l'artichaut,
tuile et pain à la noisette**

ou

**Sashimi de daurade,
sauce Thaï, betteraves de couleurs et litchi**

—

**Noix de Saint-Jacques juste snackées, tapioca/
purée de pomme fruit au pain brûlé**

ou

**Magret de canard mariné au thé et à la mûre,
céleri, condiment à la moutarde violette**

—

L'Assiette de Fromage de François

—

**Soufflé,
chaud aux fruits de la passion parfumé au « passoâ »,
biscuit coco et salade de fruits exotiques**

ou

**Déclinaison autour du chocolat,
Chocolat Cluizel, noir et lait sous plusieurs textures,
la fraîcheur de la menthe**

Les Gourmandises

Prix des plats à la carte :

Entrées à 20€

Plats à 28€

Fromage à 7€

Desserts à 12€

MENU SENSATION -63€

**En 6 services, pour l'ensemble de la table
Accord 3 verres de vin-30€**

Mise en bouche

—

**Huîtres de Gérard Macé en tartare et juste pochées,
écume de pomme acidulée**

—

Foie gras de canard confit, vanille et potimarron

—

**Turbot sauvage rôti au beurre noisette,
poitrine de cochon confite à l'huile de truffe, topinambours et salsifis**

ou

**Magret de canard mariné au thé et à la mûre,
céleri, condiment à la moutarde violette**

—

L'assiette de Fromage de François

—

**Déclinaison autour du chocolat,
Chocolat Cluizel, noir et lait sous plusieurs textures,
la fraîcheur de la menthe**

—

**Soufflé,
chaud aux fruits de la passion parfumé au « passoâ »,
biscuit coco et salade de fruits exotiques**

Les Gourmandises

Prix des plats à la carte :

Entrées à 25€

Plats à 32€

Fromage à 7€

Dessert à 12€



**Tous les plats proposés sont « faits maison »
Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts**

