

## LES ENTRÉES

Saveurs " Terre et Rivière "	76 €
Givré d'Oursins de roche au goût iodé / végétal	90 €
Noix de Saint Jacques à cru / Caviar à l'écume de mer	125 €
Salade de Mâche Truffée / Céleri au Foie Gras naturel	70 €
Ravioles à la farine de Châtaigne truffées / Œuf mollet	94 €
Feuilleté brioché de Truffe Noire en gros morceaux	132 €

## LES POISSONS

Saint Pierre laqué de Jus de Mandarine, Pétales de Mangue Verte	92 €
Toasts brûlés d'Anguille, réduction de jus de raisin	72 €
Bar / Caviar au lait ribot de mon enfance	110 €
Homard Bleu, sucs de carapace à l'huile de noisette	128 €

## LES VIANDES

Suprême de Canette aux navets, Gelée chaude au Yuzu	93 €
Pigeon poudré de Noix : Jus de Poire / Cresson	88 €
Truffe Noire / Jambon / Champignons aux Spaghetti	94 €
Selle d'Agneau de Lait grillée au Charbon de bois	90 €
Foie Gras en croûte de sel, Salade d'Hiver / Râpé de Truffe à votre Table	120 €

## LES SPÉCIALITÉS

Grosses Langoustines Bretonnes, Émulsion d'agrumes	102 €
Blanc de Turbot de ligne juste braisé, pommes rattes truffées	115 €
Ris de veau en brochette de bois de citronnelle rissolée, jus d'herbes	110 €

## LA DÉCOUVERTE DES SPECIALITES

Pour votre plus Grand Plaisir laissez vous guider par

Christian Le Squer qui vous propose ses spécialités en cinq services.

250 Euros par personne

Hors Boissons

ou

Accompagnées de vins sélectionnés par

notre Chef Sommelier, pour un « Accord Parfait »

350 Euros par personne

### LES FROMAGES

Fromages frais et affinés par notre Maître fromager 31 €

### LES DESSERTS

Vous pouvez commander votre dessert en début de repas afin d'écourter le temps d'attente dû à sa réalisation.

Croquant de Pamplemousse cuit et cru (**Spécialité**) 32 €

Pomme caramélisée au Cidre, Sorbet de "Granny Smith" 32 €

Caramel à la fleur de sel, Givré de Citron 32 €

Poire Comice et cerfeuil tubéreux, relevée de yaourt grec glacé 32 €

Chocolat noir au lait de Caramel 32 €

Le "Grand Dessert Ledoyen" en cinq compositions 44 €

Prix Nets