

Prélude

Prix en € TTC

Féra Marinée et Œufs Fumés, Artichaut Barigoule et Navet Cru	35
Raviole de Girolles du Morvan, Praires de Bretagne, Émulsion Huile d'Olive et Cresson	38
Oignons Rouges en Soubise et Pickles, Langoustines Rôties et Thym Fleuri	39*

De Rivière, de Mer et d'Océan

Barbue de Ligne Rôtie, Purée de Moquettes, Condiment Ail Noir et Chorizo, Oseille Sauvage	42
Huitres Gillardeau n°0, Risotto à l'Encre de Seiche, Lait d'Agrume	39
Thon Blanc Juste Cuit, Petits Pois Loubet et Pied de Veau	41

Dans le Pré

Suprême de Canard de Challans, Betteraves de la Tribu Loubet Framboises Acidulées	44
Paleron de Bœuf Rôti, Légumes Biologiques de Chez Arnaud Lasserre	45
Veau de l'Aveyron Rôti et Confit d'Asperges Vertes d'Armelle, Féta et Sauge	47*

* Supplément de 9 Euros dans le Menu Expression

* Pour les commandes de plats en direct, nous ne pouvons vous satisfaire en dessous de 30 minutes d'attente. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les Fromages

Léger Yaourt de Lait de Brebis, Tomates Vertes Confités et Herbes Champêtres	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

Les Gourmandises du Jardin

Chocolat et Menthe en Texture, Granité Rafraichissant Mentholé	16
Fraises d'ici, Moelleux au Thé Vert, Glace au Foin	16
Tube Craquant, Cerises Tanaïs et Amande Fraîche	16



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