

LA CARTE

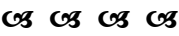
GRENOUILLES EN FRICASSÉE ET GIGOTINS EN BEIGNETS <i>ESCARGOTS DE MAGLAND EN PERSILLADE</i>	45 €
TOMATE GREEN ZÉBRA À LA BURATINA CRÉMEUSE <i>CONDIMENTS, PESTO BASILIC ET FOUGASSES AU SERPOLET</i>	38 €
COEUR DE SAUMON LABEL ROUGE CUIT MINUTE <i>MIMOSA, CRESSON ET CAVIAR KRISTAL</i>	51 €
OMBLE MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE <i>LIVÈCHE, CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH</i>	39 €
GROSSES LANGOUSTINES DE CASIER CROUSTILLANTES <i>TOMATE « ANANAS » AUX SAVEURS DU SUD</i>	51 €



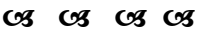
QUEUE DE HOMARD BLEU CUITE AU BEURRE DEMI-SEL, SAUCE CITRONNELLE <i>PINCES AU CAVIAR KRISTAL ET BLINIS FONDANT</i>	79 €
SOLE DE PETITE PÊCHE « FAÇON MEUNIÈRE » <i>POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES, CRÈME DE CREVETTES GRISES</i>	65 €
GAMBERONIS DU GOLFE DE GÊNES NACRÉES SOUS LA SALAMANDRE <i>PETIT POIS À LA PROVENÇALE, BISQUE CRÉMEUSE</i>	69 €
SAINT-PIERRE DE LIGNE GRILLÉ (2 PERS) <i>COURGETTES AU CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE CURRY</i>	57 €/PERS



VOLAILLE DE BRESSE MIÉRAL RÔTIE À LA CHEMINÉE <i>MOUSSELINE DE RATTES ET LÉGUMES DE SAISON (2 PERS. - 1H30 DE CUISSON)</i>	55 €/PERS
CÔTE DE VEAU DE LAIT FONDANTE <i>LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS, JUS TRANCHÉ</i>	63 €
CANETON VENDÉEN CUIT ROSÉ AU SAUTOIR (2 PERS) <i>CERISES ET GIROLLES, JUS À LA MONDEUSE</i>	57 €/PERS
BOEUF WAGYU GRILLÉ <i>POMMES DE TERRE SOUFFLÉES ET JUS AU SÉSAME</i>	99 €
RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE <i>RAVIOLES DE GIROLLES, SAUCE AGARIC TRANCHÉ AU JUS</i>	69 €



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS À SOUHAIT <i>DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS</i>	23 €
--	------



MYRTILLES DU PAYS, CROUSTILLANT AU GRUÉ DE CACAO CARAMÉLISÉ <i>JUS RÉDUIT À LA MONDEUSE DE SAVOIE</i>	25 €
SOUFFLÉ TRADITION ROTHSCHILD <i>GRANITÉ ORANGE</i>	25 €
PARIS-BREST COLLECTION ÉTÉ 2016	23 €
CHOCOLAT NIANGBO DU GHANA <i>CONDIMENTS ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE</i>	23 €
FRAISE MARA DES BOIS <i>PESTO, GRANITÉ BASILIC ET JUS ÉPICÉ</i>	25 €

MENU DÉGUSTATION 135 €

AMUSE-BOUCHE

OMBLE MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE
LIVÈCHE, CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH

LANGOUSTINE DE CASIER CROUSTILLANTE
TOMATE « ANANAS » AUX SAVEURS DU SUD

SAINT-PIERRE DE LIGNE GRILLÉ
COURGETTES AU CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE CURRY

PIÈCE DE VEAU DE LAIT FONDANTE
LÉGUMES DE SAISON ET JUS TRANCHÉ

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS À SOUHAIT
DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS

PARIS-BREST COLLECTION ÉTÉ 2016

MYRTILLES DU PAYS
JUS RÉDUIT À LA MONDEUSE DE SAVOIE

MENU DÉCOUVERTE 90 €

AMUSE-BOUCHE

COEUR DE SAUMON LABEL ROUGE CUIT MINUTE
CONDIMENTS MIMOSA ET CRESSON

TOMATE GREEN ZÉBRA À LA BURATINA CRÉMEUSE
CONDIMENTS, PESTO BASILIC ET FOUGASSES AU SERPOLET

CANETON VENDÉEN CUIT ROSÉ AU SAUTOIR
CERISES ET GIROLLES, JUS À LA MONDEUSE

SOUFFLÉ TRADITION ROTHSCHILD
GRANITÉ ORANGE

CES MENUS SONT RECOMMANDÉS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE



ORIGINE DES PRODUITS :

- GAMBERONIS : GOLFE DE GÊNES (ITALIE)
- TOMATE : PROVENCE
- OMBLE : CÉVENNES
- ESCARGOTS : MAGLAND
- SOLE : CONCARNEAU (FINISTÈRE)
- SAINT-PIERRE/LANGOUSTINES : BRETAGNE OU NORMANDIE
- HOMARD : BRETAGNE
- VOLAILLE DE BRESSE : AIN
- CANETON : VENDÉE
- VEAU : FRANCE
- BOEUF WAGYU : JAPON

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS