



# LA CARTE

LE 1920

<b>G</b> RENOUILLES EN FRICASSÉE ET GIGOTINS EN BEIGNETS <i>ESCARGOTS DE MAGLAND EN PERSILLADE</i>	45 €
<b>T</b> OMATE GREEN ZÉBRA À LA BURATINA CRÉMEUSE <i>CONDIMENTS, PESTO BASILIC ET FOUGASSES AU SERPOLET</i>	38 €
<b>C</b> OEUR DE SAUMON LABEL ROUGE CUIT MINUTE <i>MIMOSA, CRESSON ET CAVIAR KRISTAL</i>	51 €
<b>O</b> MBLE MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE <i>LIVÈCHE, CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH</i>	39 €
<b>G</b> ROSSES LANGOUSTINES DE CASIER CROUSTILLANTES <i>TOMATE « ANANAS » AUX SAVEURS DU SUD</i>	51 €
<b>❧ ❧ ❧ ❧</b>	
<b>Q</b> UEUE DE HOMARD BLEU CUITE AU BEURRE DEMI-SEL, SAUCE CITRONNELLE <i>PINCES AU CAVIAR KRISTAL ET BLINIS FONDANT</i>	79 €
<b>S</b> OLE DE PETITE PÊCHE « FAÇON MEUNIÈRE » <i>POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES, CRÈME DE CREVETTES GRISES</i>	65 €
<b>G</b> AMBERONIS DU GOLFE DE GÊNES NACRÉES SOUS LA SALAMANDRE <i>PETIT POIS À LA PROVENÇALE, BISQUE CRÉMEUSE</i>	69 €
<b>S</b> AINT-PIERRE DE LIGNE GRILLÉ (2 PERS) <i>COURGETTES AU CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE CURRY</i>	57 €/PERS
<b>G</b> ROS TURBOT DE PLEINE MER AU LARD D'ARNAD <i>BILLES DE LÉGUMES, GIROLLES ÉTUVÉES ET SAUCE VIN JAUNE</i>	67 €
<b>❧ ❧ ❧ ❧</b>	
<b>V</b> OLAILLE DE BRESSE MIÉRAL RÔTIE À LA CHEMINÉE <i>MOUSSELINE DE RATTES ET LÉGUMES DE SAISON (2 PERS. - 1H30 DE CUISSON)</i>	55 €/PERS
<b>C</b> ÔTE DE VEAU DE LAIT FONDANTE <i>LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS, JUS TRANCHÉ</i>	63 €
<b>C</b> ANETON VENDÉEN CUIT ROSÉ AU SAUTOIR (2 PERS) <i>CERISES ET GIROLLES, JUS À LA MONDEUSE</i>	57 €/PERS
<b>B</b> OEUUF WAGYU GRILLÉ <i>POMMES DE TERRE SOUFFLÉES ET JUS AU SÉSAME</i>	99 €
<b>R</b> IS DE VEAU DORÉ AU BEURRE <i>RAVIOLES DE GIROLLES, SAUCE AGARIC TRANCHÉ AU JUS</i>	69 €
<b>❧ ❧ ❧ ❧</b>	
<b>F</b> ROMAGES FRAIS ET AFFINÉS À SOUHAI <i>DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS</i>	23 €
<b>❧ ❧ ❧ ❧</b>	
<b>M</b> YRTILLES DU PAYS, CROUSTILLANT AU GRUÉ DE CACAO CARAMÉLISÉ <i>JUS RÉDUIT À LA MONDEUSE DE SAVOIE</i>	25 €
<b>S</b> OUFFLÉ TRADITION ROTHSCHILD <i>GRANITÉ ORANGE</i>	25 €
<b>P</b> ARIS-BREST COLLECTION ÉTÉ 2016	23 €
<b>C</b> ERISES BURLAT <i>ÉCUME DE LAIT À LA FÈVE DE TONKA RAFRAÏCHI AU SORBET CERISE</i>	25 €
<b>C</b> HOCOLAT NIANGBO DU GHANA <i>CONDIMENTS ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE</i>	23 €
<b>F</b> RAISE 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*

GROS TURBOT DE PLEINE MER AU LARD D'ARNAD  
*BILLES DE LÉGUMES, GIROLLES ÉTUVÉES ET SAUCE VIN JAUNE*

PIÈCE DE VEAU DE LAIT GRILLÉE  
*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/TURBOT : BRETAGNE OU NORMANDIE
- HOMARD : BRETAGNE
- VOLAILLE DE BRESSE : AIN
- CANETON : VENDÉE
- VEAU : FRANCE
- BOEUF WAGYU : JAPON

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS