

Prélude

Prix en € TTC

Râble de Lapin en Tartare, Yuzu et Champignons de Paris	35
Potimarron de Céline et Théo, Gros Couteaux, Coquillages et Tagète	38
Foie Gras de Canard, Choux Rave, Marmelade Acidulée, Œufs de Féra Fumée	41

De Rivière, de Mer et d'Océan

Soupe de Crabe à Manger, Pieds de Cochon, Coco de Paimpol, Daurade Royale Rôtie	42
Huitres Gillardeau N°0 Tièdes, « Laitue Asperge », Clous de Girofle, Noisettes Fraiches	39
Barbue Rôtie, Cèleri Biologique, Condiment Bergamote et Thé Fumé	43

Dans le Pré

Suprême de Canard de Challans, Betteraves de la Tribu Loubet Framboises Acidulées	44
Pièce de Bœuf Rôtie, Déclinaison de Pommes de Terre Bio et Truffe d'Été	42
Pomme de Ris de Veau Rôtie, Brioche, Oignon et Hysope d'Arnaud Lasserre	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 Confites et Herbes Champêtres	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

Les Gourmandises du Jardin

Chocolat et Menthe en Texture, Granité Rafraichissant Mentholé	16
Crème Fraiche Fermière, Meringue et Mûres Sauvages	16
Tube Craquant, Vanille Fumée, Prune et Sorbet Reine Claude	16



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