

Menu Dégustation

Frédéric CLAQUIN a choisi pour vous

De surprises en découvertes,
laissez-vous guider dans ce voyage original.

74€ ou 114€

En accord " Mets et Vins ",
sélection de 5 vins de notre Maître d'Hôtel
Servi uniquement pour l'ensemble des convives.

Foie Gras

Minestrone de Bouillon de Canard
Foie Gras, Minestrone of Duck Broth

┘ • ┘

Ormeau

Confit d'Echalotes et Shiitakes, Emulsion de Coco
Abalone, Confit Shallot and Shiitake, Coconut Emulsion

┘ • ┘

Ravioles de Langoustines

Jus de Crustacés
Langoustines Ravioles, Shellfish Jus

┘ • ┘

Homard bleu

Sabayon au Vin Jaune
Local Blue Lobster, "Vin Jaune" Sabayon

┘ • ┘

Pré dessert

Pre-Dessert

┘ • ┘

Cristalline aux Fraises

Crème légère Vanille et Chocolat blanc
"Cristallin" Strawberry, Light Vanilla
Cream and White Chocolate

┘ • ┘

Menu Plaisir 59€

Entrée, Starter

Escalope de Foie Gras de la Maison Mitteault 20€

Fraise, Rhubarbe

Duck Foie Gras from Mitteault House, Strawberry and Rhubarb

Ou

Langoustines en Ravioles 20€

Jus de Crustacés

Langoustines Ravioles, Shellfish Juice

Ou

Goujonnettes de Sole 20€

Moules à l'Orange parfumée de Badiane

Thin Slices of Sole, Orange and Star Anise scented Mussels

Plat, Main Course

Homard bleu 34€

Mousseline de Petits Pois, Sabayon au Vin Jaune

Local Blue Lobster, Pea Mousseline, "Vin Jaune" Sabayon

Ou

Saint-Pierre 34€

Coquillages, Bouillon de Crevettes grises

John Dory, Shellfish, Shrimps broth

Ou

Pomme de Ris de Veau 34€

Asperge Verte, Ail Noir

Calf Sweetbread, Green Asparagus, Black Garlic

Dessert

Soufflé Pistache 14€

Crème Glacée Cacao

Pistachio Soufflé, Cocoa Ice-cream

Ou

Cristalline aux Fraises 14€

Crème légère Vanille et Chocolat blanc

"Cristallin" Strawberry, Light Vanilla Cream and white Chocolate

Ou

Crèmeux Chocolat-Café 14€

Biscuit Noisette, Crème Légère Amaretto, Crème Glacée Pralinée
Chocolate and Coffee "Crèmeux", Hazelnut Biscuit, Praline Ice-Cream

Menu Découverte 42€

Entrée, Starter

Ravioles d'Asperges vertes 14€

Bouillon de Foie Gras

Green Asparagus Ravioli, Foie Gras Broth

Ou

Œuf parfait 14€

Petits Pois, Lait aux Morilles

Perfect Egg, Peas, Milk with Morels

Plat, Main Course

Lieu jaune 24€

Légumes de Saison, Jus d'Herbes Fraîches

Pollack, Seasonal Vegetables, Fresh Herbs Jus

Ou

Poitrine de Cochon confite 24€

De la Ferme de Kérautret, Jus façon Gribiche

Emulsion de Crustacés

Confit Pork Belly from Kérautret Farm, Gribiche style Jus

Dessert

Tube Jivara lactée 10€

Crèmeux Noisette

Milky Jivara Tube, Hazelnut Cream

Ou

Coques meringuées 10€

Gelée épicée, Espuma Coco

Meringue Shell, Spiced Jelly, Coconut Espuma

Toute notre viande est d'origine française
Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises