

Entrées 28 €

*Saint-Jacques de plongée taillées à cru, céleri truffé, glace au curcuma
Homard Breton grillé, ravioli de cèpes à la ricotta, écume de homard
Volaille, la poitrine en écrin de céréale, brocoli, vinaigrette truffée*

Plats 38 €

*Rosette de veau cuit en délicatesse, beurre d'amande, compression de pomme fondante
Bar de ligne juste cuit, gaufrette de potiron, émulsion de dashi
Bœuf, le filet grillé au sautoir, gourmandise de foie gras*

Desserts 15 €

*Mille-feuille de poire au poivre d'exception, julienne de marron
La pomme en tatin, crumble aux noisettes du Piémont
L'osmose du pur Arabica et citronnelle*

Menu jeune convive moins de 12 ans 16 €

Assortiment de fromage 15 €

Menu du marché 27 € en semaine midi et soir sauf samedi soir, dimanche et jours fériés

Menu Michèle et Serge

Éveil du palais

Volaille, la poitrine

En écrin de céréale

Brocoli, vinaigrette truffée

Bar de ligne juste cuit

Gaufrette de potiron

Émulsion de dashi

Touche sucrée

Mille-feuille de poire

Au poivre d'exception

Julienne de marron

65 €

Menu Découverte

Éveil du palais

Saint-Jacques de plongée

Taillées à cru, céleri truffé

Glace au curcuma

Homard Breton grillé

Ravioli de cèpes à la ricotta

Écume de homard

Rosette de veau cuit en délicatesse

Beurre d'amande

Compression de pomme fondante

Touche sucrée

La pomme en tatin

Crumble aux noisettes du Piémont

85 €

Menu Papillon

Éveil du palais

Saint-Jacques taillées à cru

Céleri truffé, glace au curcuma

Homard grillé, ravioli de cèpes à la

Ricotta, écume de homard

Volaille en écrin de céréale

Brocoli, vinaigrette truffée

Bœuf, le filet grillé au sautoir,

Gourmandise de foie gras

Fromage

Touche sucrée

L'osmose du pur Arabica et

Citronnelle

115 €