

La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard"

Auguste Escoffier



Menu « Hiver »

Asperges blanches, hollandaise, ail des ours

Ou

Tartare de bœuf et huitres, pomme, curry

Filet de canard sauvage, navets

Ou

Dos de Skrei, andouille de Guéméné

Ou

Ris de veau, chicorée, mascarpone (supp 8€)

Tarte citron concombre

Ou

Profiteroles au chocolat

Ou

L'assiette de Fromages fermiers (+5€)

Menu 3 plats : 33€

Accord mets et vins : 24€

Menu entrée plat ou plat/dessert midi : 27€

Choix du menu pour l'ensemble des convives.

N'hésitez-pas à nous faire part de vos intolérances

**Le restaurant est ouvert du mardi au samedi
sauf samedi midi et hors repas de groupes du dimanche au
lundi**

Menu « L'Expérience »

A l'apéritif

Macaron poireau, encre de seiche

Sucette Foie gras

Panacota truffée

Pour commencer

Bouchée à l'azote liquide *

Opéra de foie gras , pomme, anguille fumée 22€*

Carpaccio de Saint Jacques, tartare de dorade 22€

Sole de sable, morilles, asperges 28€

Œuf, risotto, truffe blanche bianquetti 23€*

Ensuite

Lotte, pistache, cardamome 32€ *

Ou

Wagyu/Limousine, thé black Léopard * 34€

Supplément Fromages affinés 12€

Dessert

Tatin * 13€

Passion, coco * 13€

L'expérience en 6 temps avec « * » : 55€

Accord mets et vins : 30€

L'expérience en 8 temps : 76€

Accord mets et vins : 34€

Les plats au choix à la carte

Choix du menu pour l'ensemble des convives.

N'hésitez-pas à nous faire part de vos intolérances

Dernière commande pour le menu en 8 services ;13h15 ou 21h15