



LA GRANDE CARTE

Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,
Jérôme Rioux, Chef Exécutif,
Cyril Domicent, Chef Pâtissier,
Et leurs équipes, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2021.

ENTRÉES

Asperges des Landes / royale de haddock / mimosa d'œuf et Avruga	17.00€
Carpaccio de saumon écossais / citron / ail noir / bonite	19.00€
Caillette de pied de cochon / homard / estragon	21.00€

POISSONS

Gambas Obsiblué, légumes croquants et pêche / basilic	25.00€
Thon rouge snacké, fenouils fumés et braisés, algues Hiyashi Wakamé	24.00€
Bar rôti à l'huile de chorizo, petites rattes / tartare de coquillages	29.00€

VIANDES

Magret de canard rôti, risotto crémeux, parmesan / cresson	22.00€
Filet de bœuf mariné au vieux miso, petits pois à la française	27.00€
Volaille jaune farcie et parfumée à la sauge, poireaux brûlés / shiitakés	25.00€

FROMAGES et DESSERTS

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois	9.00€
Le chocolat grand cru du Pérou / rocher craquant	9.00€
Framboises et menthe, sablé breton croustillant	10.00€
Le citron, en inversion meringuée	10.00€

Prix nets en € / taxes et service compris



*M*ENU RETOUR DU MARCHÉ

48.00€

Ce menu change tous les lundis

Du mercredi 09 juin au dimanche 20 juin 2021

Carpaccio de veau façon Vitello Tonnato, câpres / parmesan
/
Pavé de cabillaud rôti, jeunes légumes cuisinés au herbes
/
Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois
/
Tarte citron meringuée en transparence

*M*ENU DÉGUSTATION

65.00€

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-Bouche
/
Carpaccio de saumon / citron / ail noir / bonite
/
Thon rouge snacké, fenouils fumés et braisés, algues Hiyashi Wakamé
/
Volaille jaune farcie et parfumée à la sauge, poireaux brûlés / shiitakés
/
Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois
/
Le chocolat grand cru du Pérou / rocher craquant

Prix nets en € / taxes et service compris