



À LA CARTE

Les Entrées

~~~~~

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Tarte fine à l'émietté de King Crab, carpaccio de thon rouge et bisque langoustine</i>   | 18.00 |
| <i>Pâté croûte Persillé au Foie Gras et ses condiments</i>                                  | 18.00 |
| <i>Carpaccio de Homard bleu, pulpe de pois-chiche fumé, Kumquat, jus Ponzu</i>              | 28.00 |
| <i>Damier de Foie Gras mi-cuit, et déclinaison d'Abricots</i>                               | 24.00 |
| <i>Tartare de Langoustine, queue façon riz soufflée, granny-smith et caviar d'Aquitaine</i> | 39.00 |

### *Les Poissons*

~~~~~

<i>Marbré de Cabillaud, aux effluves de Cèpes et bouillon de Girolles</i>	24.00
<i>Sole en croûte végétale et jus chlorophylle aux jeunes pousses</i>	32.00

Les Viandes

~~~~~

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Pluma de cochon ibérique en robe des champs, consommé d'agrumes</i>  | 24,00 |
| <i>Lièvre à la Royale truffé dans l'air du temps, Purée aux agrumes</i> | 36.00 |



### *Les Fromages*

~~~~~

<i>Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges où aux herbes)</i>	<i>5,00</i>
<i>Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices</i>	<i>7,00</i>
<i>Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret</i>	<i>15,00</i>

Les Desserts

~~~~~

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Sablé breton au charbon végétal, crémeux et émulsion yuzu et glace au sésame noir</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Sphères Pomme Saugé, sponge cake pistache et sorbet Pomme Granny Smith</i>            | <i>12,00</i> |
| <i>Trilogie de tubes chocolat et café en textures, gel et brunoise poire</i>             | <i>12,00</i> |

### *Menu à 22,50 Euros*

*Entrée, Plat et Dessert*

*(Entrée plat ou plat dessert à 19,90 euros)*

*(Voir à l'ardoise)(Servi uniquement au déjeuner en semaine)*

*Ces prix s'entendent service compris*

*Menu à*

*35,00 Euros*

*(Menu à 38,00 Euros avec fromage)*

~~~~~

Tarte fine à l'émietté de King Crab, carpaccio de thon rouge et bisque langoustine

Ou

Pâté croûte persillé au fois gras et ses condiments

Marbré de Cabillaud, aux effluves de Cèpes et bouillon de Girolles

Ou

Pluma de cochon ibérique en robe des champs, consommé d'agrumes

Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges ou aux herbes)

Ou

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices

Sablé breton au charbon végétal, crémeux et émulsion yuzu et glace au sésame noir

Ou

Sphères Pomme Saugé, sponge cake pistache sorbet Pomme Granny Smith

Ou

Trilogie de tubes chocolat et café en textures, gel et brunoise poire

~~~~~

*Tout changement dans le menu entrainera un supplément. A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu*

*Menu à*

*55,00 Euros*

~~~~~

Damier de Foie Gras mi-cuit et déclinaison d'Abricots

Ou

Carpaccio de Homard bleu, pulpe de pois-chiche fumé, Kumquat, jus Ponzu

Sole en croûte végétale et jus chlorophylle au jeunes pousses

Ou

Lièvre à la Royale dans l'air du temps, Purée d'agrumes truffée

Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges où aux herbes)

Ou

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices

Ou

Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret

Sablé breton au charbon végétal, crèmeux et émulsion yuzu et glace au sésame noir

Ou

Sphères Pomme Sauge, sponge cake pistache sorbet Pomme Granny Smith

Ou

Trilogie de tubes chocolat et café en textures, gel et brunoise poire

Menu Tentation à 75 euros

Décliné en 6 services, selon les envies du Chef

(Menu servi pour toute la table et en fonction de l'heure)