

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,
On peut toujours créer....

Entrées

La tomate plein champ dans tous ses états	32€
En velouté, gaspacho et texture crémeux à la mozzarella Di Bufala Caviar d'Aquitaine	
Gambas AOC de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Le tourteau	26€
« En effiloché, miroir de granny smith, hibiscus » Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri	
Foie gras de canard Vendéen	30€
Gelée et chutney abricot crémeux, croustillant amande Pain de campagne grillé	

Poissons

Lieu jaune de ligne rôti	35€
Nage de févette, artichaut poivrade au Muscat Fenouil et poulpe grillé	
Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé	45€
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
Tronçon de turbot Breton grillé	38€
Raviole de légumes à la livèche Jus de coquillage à la chlorophylle d'herbes du jardin	
Saint-Pierre du Loctudy snacké	38€
Linguines aux girolles fraîches Petits pois, sauce Genevoise	

Viandes

Faux filet Charolais en croûte de moelle	32€
Girolles fraîches, texture de betterave de couleurs, jus tranché Pommes soufflées	
L'agneau	36€
Le carré rôti, la panoufle en croûte de chorizo Tian de légumes du soleil sur un sablé à l'huile d'olive, jus à la sarriette	
Pomme de ris de veau croustillante	36€
Jeunes carottes, girolles fraîches Vrai jus tranché	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) **14€**

Desserts

Le tout chocolat	14€
Palet au grand cru Abinao, sorbet cacao et tuile au grué	
Picon bière, marmelade d'oranges, glace et spoom à la Météor	10€
L'abricot de Provence	14€
Poché et en gel, sablé Breton, mousse et glace à l'amande fraîche	
La framboise et l'estragon	14€
Expression de deux saveurs, l'estragon du jardin et la framboise d'Alsace	
Le citron de Menton	14€
En crémeux, marmelade et sponge cake, sorbet Yuzu, coulis basilic	

A commander au début du repas

Sphère au chocolat Guanaja	16€
Croustillant, crémeux chocolat menthe, sorbet framboise, espuma vanille Nappé de coulis chaud	

Menu des Gourmets à 54€

Mise en bouche

La tomate de plein champ dans tous ses états

En velouté, gaspacho et texture crémeux à la mozzarella Di Bufala

OU

Le tourteau

« En effiloché, miroir de grany smith »

Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri

Lieu jaune de ligne rôti

Nage de févete et artichaut poivrade au Muscat

Fenouil et poulpe grillé

OU

Faux filet Charolais en croûte de moelle

Girolles fraîches, texture de betterave de couleurs, jus tranché

Pommes soufflées

L'abricot de Provence

Poché et en gel, sablé Breton

Mousse et glace à l'amande fraîche

OU

Le tout chocolat

Palet au grand cru Abinao

Sorbet cacao et tuile au grué

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

Menu Estival à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen

Gelée et chutney abricot crémeux, croustillant amande

Pain de campagne grillé

Saint-Pierre du Loctudy snacké

Linguines aux girolles fraîches

Petits pois, sauce Genevoise

Agneau rôti, panoufle en croûte de chorizo

Tian de légumes du soleil sur un sablé à l'huile d'olive

Jus à la sarriette

La framboise et l'estragon

Expression de deux saveurs

L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

Menu découverte à 95€

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner

Merci pour votre compréhension

Laissez-vous surprendre au fil des 7 plats

Élaborés selon l'inspiration du chef

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris