

MENU UN NOUVEAU MONDE

Entrée, plat et Dessert 35€, Entrée et Plat 30€, Plat et Dessert 30€

Accord des vins : 2 verres 16€, 3 verres 22€

Accord Prestige Unique : 2 verres 22€, 3 verres 31€

HORS D'ŒUVRES

DUO DE SAUMON JAPON/THAÏLANDE

Sashimi Mariné à la Japonaise et Légèrement brulé, Graines de Sésame, Tartare de Saumon à la Thaï, Céleri Rave à la Japonaise

CHAUD/FROID DE FOIE GRAS

L'Escalope poêlée sur son lit de Compotée de Pomme au Miel, Vanille et Calvados, Fleur de Glace au Foie Gras, Sauce façon Rossini et Toast de Pain Suédois +4€

RAVIOLES DE RADIS DAÏKON ET CHAIR DE GAMBAS

Fines tranches de Radis Daïkon marinées au citron vert et farcies à la chair de Gambas aux Agrumes : Kumquat/Citron/Orange, Carpaccio de Betterave au Vinaigre de Framboise, Tuile Pavot

EN SUBSTANCE

NOTRE SPÉCIALITÉ : MILLE-FEUILLE DE FILET DE BŒUF AU WAZABI

Fines tranches de Filet de Bœuf Marinées au Wasabi, Shiitake en 2 modes, Velouté et Sauté au Sake +5€

POITRINE DE COCHON CONFITE 18 HEURES

Poitrine confite à la Japonaise, choux Pak Choï Confit, bouillon Ramen et Nori

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES

Fregola Sarda en Risotto au Pesto, Emulsion crustacés et Topinambours Glacés

SUPRÊME DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Suprême de Pintade cuit à 61°, °, Risotto de Riz Noir à la Crème de Truffe, Crosnes et Girolles

POUR LES GOURMETS

LE FONDANT AU CHOCOLAT 65%

Fondant au chocolat au Cœur Caramel, Crumble Noisette, Fleur de Glace Caramel

ANANAS RÔTI AU RHUM ÉPICÉ

Crumble Coco, Fleur de Glace Bounty, Tuile Coco

POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN

Palet Breton aux Amandes, Fleur de Glace Amande, Caramel Bonbon

Les Desserts sont à commander au début du repas, merci.

Merci de nous préciser toutes recommandations alimentaires (allergie, régime alimentaire et autre...) en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

MENU DÉCOUVERTE 45€

Laissez vous guider pour un voyage de saveurs

Accord des vins : 2 verres 16€, 3 verres 22€

Accord Prestige Unique : 1 verres 12€, 2 verres 20€, 3 verres 29€

AMUSE BOUCHE

Laissez-vous tenter par l'inspiration du Chef

POUR AIGAYER VOS PAPILLES

DUO DE SAUMON JAPON/THAÏLANDE

Sashimi Mariné à la Japonaise et Légèrement brulé, Graines de Sésame, Tartare de Saumon à la Thaï, Céleri Rave à la Japonaise

LA CRIÉE VOUS FAIT NAVIGUER

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES

Fregola Sarda en Risotto au Pesto, Emulsion crustacés et Topinambours Glacés

RESTONS SUR TERRE

MILLE-FEUILLE DE FILET DE BŒUF AU WAZABI

Fines tranches de Filet de Bœuf Marinées au Wasabi, Shiitake en 2 modes, Velouté et Sauté au Sake

UN DESSERT ? MAIS BIEN SUR

LE FONDANT AU CHOCOLAT 65%

Fondant au chocolat au Cœur Caramel, Crumble Noisette, Fleur de Glace Caramel

Merci de nous préciser toute recommandation alimentaire en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

MENU DÉGUSTATION

60€

Pour un moment gastronomique sans équivoque

Accord des vins : 2 verres 16€, 3 verres 22€

Accord Prestige Unique : 1 verres 12€, 2 verres 20€, 3 verres 29€

AMUSE BOUCHE

Laissez-vous tenter par l'inspiration du Chef

POUR AIGAYER VOS PAPILLES

DUO DE SAUMON JAPON/THAÏLANDE

Sashimi Mariné à la Japonaise et Légèrement brûlé, Graines de Sésame, Tartare de Saumon à la Thaï, Céleri Rave à la Japonaise

ET CA CONTINU ENCORE

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

L'Escalope poêlée sur son lit de Compotée de Pomme au Miel, Vanille et Calvados, Sauce façon Rossini et Toast de Pain Suédois

LA CRIÉE VOUS FAIT NAVIGUER

PÊCHE DU MOMENT DE NOS CRIÉES

Fregola Sarda en Risotto au Pesto, Emulsion crustacés et Topinambours Glacés

RESTONS SUR TERRE

SUPRÊME DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Suprême de Pintade cuit à 61°, Risotto de Riz Noir à la Crème de Truffe, Crosnes et Girolles

UN DESSERT ? MAIS BIEN SUR

ANANAS RÔTI AU RHUM ÉPICÉ

Crumble Coco, Fleur de Glace Bounty, Tuile Coco

Merci de nous préciser toute recommandation alimentaire en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

Le menu est servi à l'ensemble de la table