

L'ESPRIT DU DÎNER MENU DÉCOUVERTE

POIREAU

Miso, haddock, jaune d'oeuf
supp caviar - 20€

HUITRE

Ostra Régal, topinambour, sabayon café

SAINT JACQUES

En anémone, dashi, courge

CHÂTAIGNE

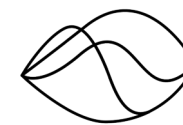
Cassis, meringue, earl grey

Menu en 4 étapes 59 €

Menu en 5 étapes avec supplément Pithiviers 79€

Sélection de fromages en supplément 12€

Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table



L'ESPRIT DU DÎNER A LA CARTE

ENTRÉES

Poireaux, miso, haddock et jaune d'oeuf <i>supp caviar - 20€</i>	14€

Coquillages Maison Vermer	12€

Huître, topinambour et sabayon café	24€

Carpaccio de Saint Jacques de plongée	18€

PLATS

Saint Jacques, dashi aux barbes, ravioles de courge	32€

Pithiviers de perdrix rouge et faisan, sauce salmis au foie gras	40€

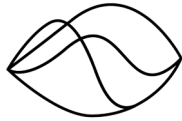
Pêche du moment	34€

DESSERTS

Assiette de fromages, selection par Jordan Hemon	12€

Châtaigne, cassis, meringue, earl grey	12€

Chocolat 63%, griottes en textures, sarrasin	12€



DIMANCHE COMME A LA MAISON

1er Décembre 2024

A déguster selon vos envies

Oeufs mimosa

Carpaccio de Saint Jacques

Velouté de légumes d'hiver aux marrons

Tarama de cabillaud fumé

Poireaux vinaigrette

Plateau de charcuterie et fromages

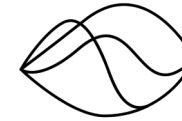
Pâté pantin volaille et foie gras

Encornets à l'armoricaine

Flan pâtissier

Pavlova exotique

50 € par personne - hors boissons



L'ESPRIT DU DÉJEUNER

ENTRÉES

Entrée du jour

Pot au feu champignons et huîtres de la baie*

12€

Poulpe Ajo Blanco, raisin blanc, amande *

14€

PLATS

Plat du jour

Choux farci au gibier de petite chasse, chou-fleur, jus de volaille

22€

Lieu jaune, butternut en textures, aioli léger*

24€

DESSERTS

Dessert du jour

Mille-feuille vanille, caramel*

12€

Assiette de fromages de nos régions

12€

MENU DU JOUR

Entrée/ Plat ou Plat / Dessert 27 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 35 €

MENU DÉJEUNER

En 4 plats signalés par un *

45€