



La Marée du Jour

Carpaccio de Saint-Jacques

Céleri-rave, Noisette, Vinaigrette Périgourdine

ou

Thon rouge, Anguille fumée

Mousse Foie gras, Shimeji, Champignon noir, Consommé Canard laqué,
Yuzu

Dos de Cabillaud

Émulsion aux Oursins, Coquillages, Champignons Boutons, Citron

ou

Filets de Bar

Beurre de Ratte aux Anchois, Calamars, Artichauts, Parmesan, Poivrons
fumés

Pomme Boskoop

Crèmeux Chocolat Caramel, Sorbet au Cidre, Confit de Figues

ou

Chariot de Fromages

Prix : 65 €
105 € avec les vins

Ce menu vous est uniquement proposé le midi

Menu Tradition & Qualité

Les Délicatesses

Cru de Saint-Jacques, Foie gras

Tout en Vert, Pomme, Anis, Céleri, Aitsina Cress

Langoustine cuite sur Galet

Flambée au Whisky Auchentoshan, Châtaigne, Café,
Champignon de Saumur, Artichaut

Saint-Pierre

Flan Curry rouge et Corail, Émulsion Coco Kaffir, Basilic, Verveine

Chocolat crèmeux

Banane, Yuzu, Sésame

Prix : 135 €
195 € avec les vins

Menu Incontournable

Les Délicatesses

Cru de Saint-Jacques, Foie gras

Tout en Vert, Pomme, Anis, Céleri, Aitsina Cress

Langoustine cuite sur Galet

Flambée au Whisky Auchentoshan, Châtaigne, Café,
Champignon de Saumur, Artichaut

Sole de nos Côtes

Maki d'Huître, Caviar Dauricus, Crème de Laitue, Cresson, Coques

Saint-Pierre

Flan Curry rouge et Corail, Émulsion Coco Kaffir, Basilic, Verveine

Canard de la Maison Burgaud, Gyoza

Poire Nashi, Fenouil, Sauce Plum

Mangue

Fleur Jasmin, Granité, Amandes caramélisées, Yaourt Grecque

Chocolat crèmeux

Banane, Yuzu, Sésame

Prix : 195 €
295 € avec les vins



Comme nous n'utilisons que des produits frais, veuillez nous excuser si certaines denrées font défaut chez nos fournisseurs.



La Simplicité

Huîtres creuses "Perles blanches" N°3 (les 6) € 45

Les Entrées

Crabe Royal de la Mer des Barents, Caviar Dauricus € 78
Crème Aigrette iodée, Gelée fine de Crustacés, Gaufre de Bruxelles

Homard Breton € 69
Flan Curry rouge et Corail, Émulsion Coco Kaffir, Basilic, Verveine

Langoustine cuite sur Galet € 78
Flambée au Whisky Auchentoshan, Châtaigne, Café, Champignon de Saumur, Céleri vert

Noix de Saint-Jacques, Foie gras € 65
Chicons confits, Sauce Cannelle, Réglisse, Nougatine aux Épices

Crevettes Gambero Rosso de Sicile, Thon rouge "Ceviche" € 65
Cocktail d'Argousier, Citronnelle, Gingembre, Saké, Melon, Verveine, Combava

Du Jardin au Bois

Beurre de Bonnotte de Noirmoutier € 65
Cèpes, Salsifis, Œuf de Caille, Truffe blanche, Emmenthal, Noix

Tortellini à la Fontina fumée € 48
Crémeuse de Châtaignes, Café, Champignon de Saumur, Artichaut

La Presse à Homard

Homard bleu Breton € 29 / 100 g
À la Presse, Riz sauté au Corail

Homard bleu Breton, Cœur de Ris de Veau (2 personnes) € 95 / p.p.
Béarnaise de Jus de Presse

Les Plats

Sole de nos Côtes € 78
Maki d'Huître, Caviar Dauricus, Crème de Laitue, Cresson, Coques

Bar de Ligne € 80
Cuit au Foin, Artichaut en Terre cuite, Truffe, Cèpes, Parmesan

Dos de Cabillaud € 80
Beurre de Bonnotte de Noirmoutier, Crème d'Œuf, Croustillant de Volaille, Emmenthal, Jus de Rôti, Truffe blanche

Lotte rôtie € 65
Piquée Chorizo, Emulsion Safran, Rouille, Carotte, Potiron, Cumin

Canard de la Maison Burgaud, Foie gras € 74
Poire Nashi, Fenouil, Sauce Plum

Les Classiques de ma Cuisine

Crabe Royal de la Mer des Glaces € 85
Beurre blanc, Poivre Malabar

Thon rouge € 58
En Tartare, Pommes Frites, Salade d'Herbes

Bar de Ligne (2 personnes) € 75 / p.p.
Au gros Sel, Choix d'Huile d'Olivées

Turbot € 85
Rôti à l'Arête, Mousseline de Cèpes ou Béarnaise de Homard
Ou Béarnaise d'Huîtres

Les Desserts

Mangue € 22
Fleur Jasmin, Granité, Amandes caramélisées, Yaourt Grecque

Chocolat crémeux € 22
Banane, Yuzu, Sésame

Praline Manon revisitée € 22
Meringue, praliné, Chocolat Blanc

Maki d'Ananas € 22
Coriandre, Granité Citron vert et Combava, Meringue, Sésame

Chariot de Fromages € 25



Comme nous n'utilisons que des produits frais, veuillez nous excuser si certaines denrées font défaut chez nos fournisseurs.