



La Marée du Jour

Noix de Saint Jacques

Carpaccio, Agrumes, Coco, Sésame

OU

Filet d'Anguille

Chou-Fleur, Champignons, Émulsion Porto et Sherry

Dos de Lieu

Chiconnette, Salsifis, Beurre de Ratte

OU

Rouget Grendin

Mousseline de Fenouil, Croquette d'Ail, Sauce Miroir

Mangue marinée

Baba au Rhum Barbancourt, Sorbet façon Mojito,
Chantilly aux Epices

OU

Chariot de Fromages

Prix : 65 €
105 € avec les vins

Ce menu vous est uniquement proposé le midi

Menu Tradition & Qualité

Les Délicatesses

Thon rouge, Foie gras poêlé

Citron confit, Fenouil, Ail frit, Nougatine aux Épices

Langoustine Royale cuite sur Galet

Flambée à l'Auchentoshan, Poivre Uda, Crèmeuse de Châtaignes,
Champignons de Saumur, Cèpes, Mousse de Lait

Sole de nos Côtes

Maki d'Huître, Poireaux, Rattes, Romanesco,
Coques, Mousseline Noisette

Palette de Chocolat

Cacahuète, Caramel Beurre salé, Glace Popcorn, Fruit de la Passion

Prix : 150 €
225 € avec les vins

Menu Incontournable

Les Délicatesses

Caviar Dauricus

Bonnotte de Noirmoutier fumée, Œuf de Caille,
Aigrelette, Citron vert, Aneth

Noix de Saint-Jacques

Rôties, Bouillon Coco, Corail au Curry rouge, Chou pointu, Foie gras, Combava

Langoustine Royale cuite sur Galet

Flambée à l'Auchentoshan, Poivre Uda, Crèmeuse de Châtaignes,
Champignons de Saumur, Cèpes, Mousse de Lait

Sole de nos Côtes

Maki d'Huître, Poireaux, Romanesco,
Coques, Mousseline Noisette

Filet de Biche

Gyoza, Chiconnettes à l'Orange de Bachès, Potimarron, Poivrade de Réglisse,
Cannelle

Raviolis de Crème brûlée

Ananas, Emulsion Hibiscus, Sorbet façon Mojito

Palette de Chocolat

Cacahuète, Caramel Beurre salé, Glace Popcorn, Fruit de la Passion

Prix : 205 €
305 € avec les vins



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



Les Entrées

| | |
|--|-------------|
| Caviar Dauricus | € 85 |
| Bonnotte de Noirmoutier fumée, Crème d'Œuf, Aigrette, Citron vert, Aneth | |
| Langoustine Royale cuite sur Galet | € 78 |
| Flambée à l'Auchentoshan, Poivre Uda, Crémeuse de Châtaignes, Champignons de Saumur, Cèpes, Mousse de Lait, Café | |
| Thon rouge, Foie gras poêlé | € 68 |
| Citron confit, Fenouil, Ail frit, Nougatine aux Épices | |
| Noix de Saint-Jacques | € 85 |
| Cuites en Coquilles, à la Vapeur d'Algues, Truffe blanche d'Alba, Pecorino, Cresson Fontaine et Laitue | |
| Raviolis de Crabe Royal | € 80 |
| Bouillon de Coco, Verveine, Combava, Chou pointu, Curry rouge | |

Du Jardin au Bois

| | |
|---|-------------|
| Artichauts et Cèpes en Terre cuite | € 48 |
| Truffe, Emulsion Parmesan, Noisette | |
| Tortellini à la Fontina | € 65 |
| Crémeuse de Châtaigne, Champignons des Bois, Truffe blanche | |

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 | € 75 |
| Maki d'Huître, Poireaux, Rattes, Romanesco, Coques au Beurre d'Algues, Mousseline Noisette | |
| Turbot en Vessie | € 90 |
| Cuit dans un Jus Porto, Cognac et Truffe, Chou-fleur de Malines en trois Textures, Croquette d'Ail | |
| Râble de Lotte | € 70 |
| Cuit en Ecorces de Sapin et Feuille de Vigne, Rattes au Foie gras, Chiconettes confites, Céleri rave | |
| Dos de Cabillaud | € 85 |
| Sauce Vin jaune, Peau de Volaille, Cèpes, Noix, Comté, Radis noir, Truffe blanche d'Alba | |
| Filet de Biche | € 75 |
| Gyoza, Chiconettes à l'Orange de Bachès, Potimarron, Poivrade de Réglisse, Cannelle | |

Les Classiques de ma Cuisine

| | |
|--|--------------------|
| Crabe Royal de la Mer des Glaces | € 85 |
| Beurre blanc, Poivre Malabar | |
| Bar de Ligne (2 personnes) | € 75 / p.p. |
| Au gros Sel, Choix d'Huile d'Olives | |
| Turbot | € 85 |
| Rôti à l'Arête, Béarnaise de Homard ou Béarnaise d'Huîtres | |

Les Desserts

| | |
|--|-------------|
| Melon de Cavaillon | € 22 |
| Fleur Jasmin, Granité, Noisettes caramélisées, Yaourt Grecque | |
| Raviolis de Crème brûlée | € 22 |
| Ananas, Emulsion Hibiscus, Sorbet façon Mojito | |
| Palette de Chocolat | € 22 |
| Cacahuète, Caramel Beurre salé, Glace Popcorn, Fruit de la Passion | |
| Praline Manon revisitée | € 22 |
| Meringue, praliné, Chocolat Blanc | |
| Chariot de Fromages | € 25 |



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