

NOTRE CARTE

ENTRÉES

Entrée du Moment	15€
Poulpe Grillé et Caramélisé, Haricots Vanille et Riz Vénéré Soufflé	24€
Carpaccio de St Jacques et Betteraves Jaunes, Caviar Daurenki Royal de chez Petrossian, Crème d'Herbes et Citron Vert	30€
Foie Gras de Canard Des Landes, Ananas et Truffe Noire	30€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Plat du Moment	24€
Turbot Confit, Topinambour, Emulsion de Carapace et Oeufs de Brochet Fumés	30€
Suprême de Poule rôti, Chou farci, Navet et Carotte fondants, Bouillon de Poule	30€
Filet de Dorade Royale rôtie, Risotto d'Orzo au Safran et Consommé de Champignons	32€
Filet Mignon de Veau rôti à la Moelle, Côtes de Blettes glacées, Shiitakés, Emulsion de Veau aux Agrumes	35€

DESSERTS

Dessert du Moment	10€
Charlotte Tiède, Pain au Raisin, Pomme Vanillée, Crème Anglaise au Romarin	14€
Riz au Lait tiède à la Fleur d'Oranger, Madeleine Vanille, Compotée de Mangues et Emulsion Café	14€
Crèmeux Chocolat Noir et Blanc, Sablé Breton, Tuile Chocolat, Cristalline et Emulsion d'Orange Sanguine	14€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange (<i>à commander en début de repas</i>)	17€

NOS MENUS

LE MENU BISCARROSSE

- Seulement disponible pour tous les convives d'une même table -

Menu Découverte en 5 services : 75€

ou

Menu Découverte en 5 services
avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 115€

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

Entrée, Plat et Dessert : 32€

ou

Entrée et Plat / Plat et Dessert : 26€

LE MENU D'HIVER

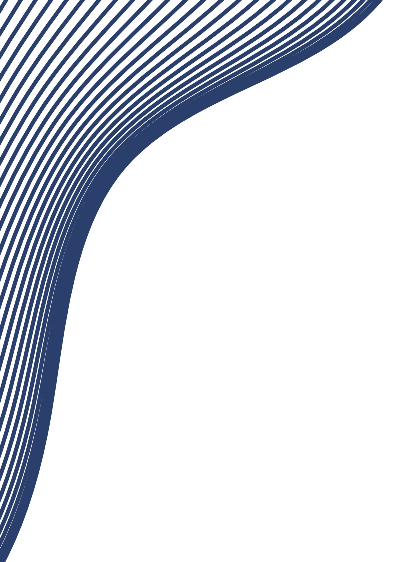
- Disponible midi et soir -

55 euros

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché : 18€
en portion adaptée



LE MENU D'HIVER

-Disponible midi et soir-

55 euros



Amuse-Bouche

Poulpe Grillé et Caramélisé, Haricots Vanille et Riz Vénéré Soufflé

Turbot Confit, Topinambour, Emulsion de Carapace
et Oeufs de Brochet Fumés

Charlotte Tiède, Pain au Raisin, Pomme Vanillée,
Crème Anglaise au Romarin

