

ENTRÉES

LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE <i>nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise</i>	65€
LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE <i>asperges sauvages, betterave, jus de granny Smith</i>	40€
L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES <i>petits pois, menthe poivrée de Milly, Pata Negra Bellota, focaccia</i>	45€
LA GRENOUILLE AU PANKO <i>artichauts, ail noir, persil, wasabina</i>	38€

PLATS

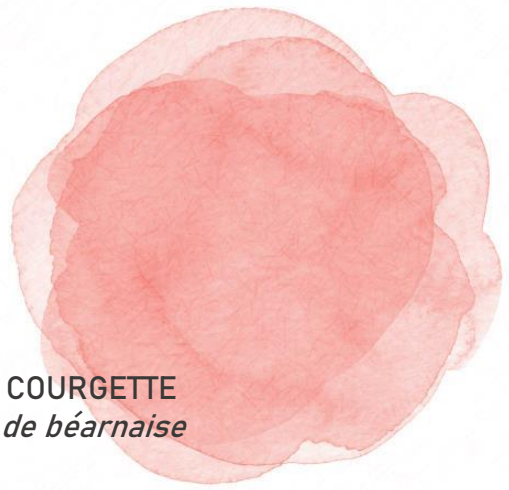
LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE <i>poireaux grillés, artichauts poivrade, coriandre, ravigote</i>	62€
LE LIEU JAUNE ET SAUCE TOMATE CŒUR DE BŒUF <i>aubergine violette, bouillon, pignons de pins, pesto</i>	52€
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA <i>pois doux, aubergine, carottes fanes</i>	58€
LE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN <i>girolles en duxelle, légumes de chez Eric Roy, jus aux échalotes</i>	48€
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) <i>polenta, cresson, tartare et pommes soufflées</i>	95€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE <i>Sélection de fromages</i>	20€
LA CHÈVRE ET LA CAROTTE <i>granité, huile d'olive au basilic, gelée de tomate</i>	15€

DESSERTS

LE CHOCOLAT ET L'ESTRAGON <i>cerises, amandes fraîches, cannelle</i>	20€
LA PÊCHE ET LA VERVEINE <i>sablé breton, granité, fleur d'oranger</i>	21€
LA FRAISE AUX FEUILLES DE SHISO <i>sorbet rhubarbe, mousse noix de coco</i>	20€



LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE
nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise



L'ŒUF CUIT FACON « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
petits pois, menthe poivrée de Milly, Pata Negra Bellota, focaccia



LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE
poireaux grillés, artichaut poivrade, coriandre, ravigote



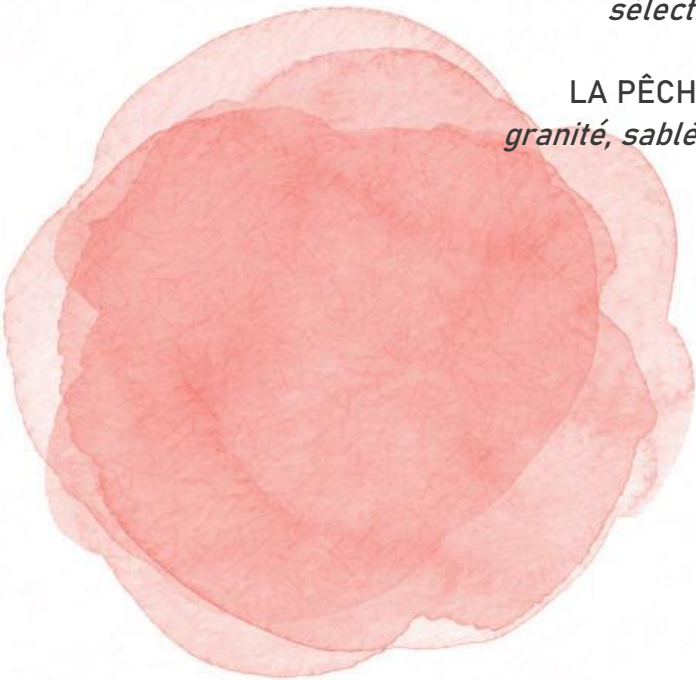
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA
aubergine, pois doux, carottes fanes,
ou
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp 20€)
polenta, tartare et pomme soufflée



FRANCK FAIVRE
sélection de fromages

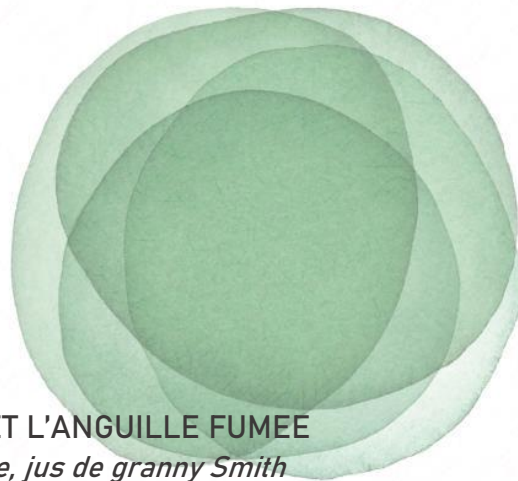


LA PÊCHE ET LA VERVEINE
granité, sablé breton, fleur d'oranger



Inspiration au voyage en 6 haltes 120€
servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au diner

L'harmonie Mets et vins à 65€
sélection de 6 verres de vin de 8cl



LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE

asperges sauvages, betterave, jus de granny Smith

Ou

LA GRENOUILLE AU PANKO

artichauts, ail noir, persil, wasabi

LE LIEU JAUNE ET SAUCE TOMATE CŒUR DE BŒUF

aubergine violette, bouillon, pignons de pin, pesto

LE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN

girolles en duxelles, légumes de chez Eric Roy, jus aux échalotes

LA CHÈVRE ET LA CAROTTE

granité, huile d'olive au basilic, gelée de tomate

LA FRAISE AUX FEUILLES DE SHISO

sorbet rhubarbe, mousse noix de coco

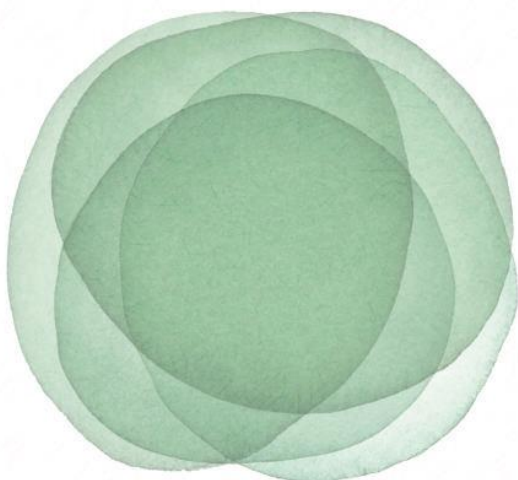
Ou

LE CHOCOLAT ET L'ESTRAGON

cerises, amandes fraîches, cannelle

Promenade en 5 haltes 80€

L'harmonie Mets et vins à 55€
sélection de 5 verres de vin de 8cl





LA GRENOUILLE AU PANKO
artichauts, ail noir, persil, wasabi



LE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN
girolles en duxelle, légumes de chez Eric Roy, jus aux échalotes



LA CHÈVRE ET LA CAROTTE
granité, huile d'olive au basilic, gelée de tomate



LA FRAISE AUX FEUILLES DE SHISO
sorbet rhubarbe, mousse noix de coco



Balade en 4 haltes à 60€

Balade en 3 haltes à 45€
servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie Mets et vins à 45€
sélection de 4 verres de vin de 8cl