

## ENTRÉES

LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE  
*nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise* 65€

LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE  
*asperges sauvages, betterave, jus de granny Smith* 40€

L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES  
*petits pois, menthe poivrée de Milly, Pata Negra Bellota, focaccia* 45€

LA GRENOUILLE AU PANKO  
*artichauts, ail noir, persil, wasabina* 38€

## PLATS

LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE  
*poireaux grillés, artichauts poivrade, coriandre, ravigote* 62€

LE LIEU JAUNE ET SAUCE TOMATE CŒUR DE BŒUF  
*aubergine violette, bouillon, pignons de pins, pesto* 52€

LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA  
*pois doux, aubergine, carottes fanes* 58€

LE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN  
*girolles en duxelle, légumes de chez Eric Roy, jus aux échalotes* 48€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)  
*polenta, cresson, tartare et pommes soufflées* 95€

## FROMAGES

FRANCK FAIVRE  
*Sélection de fromages* 20€

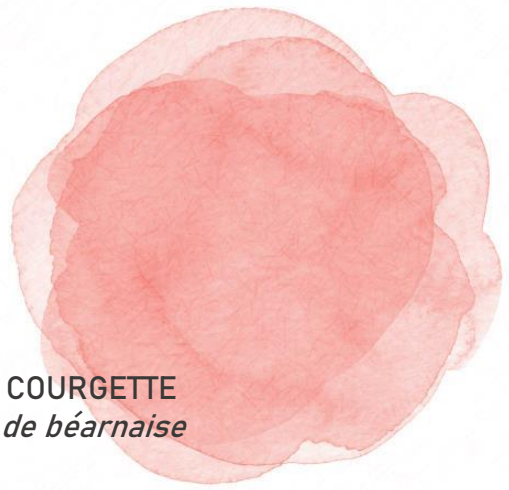
LA CHÈVRE ET LA CAROTTE  
*granité, huile d'olive au basilic, gelée de tomate* 15€

## DESSERTS

LE CHOCOLAT ET L'ESTRAGON  
*cerises, amandes fraîches, cannelle* 20€

LA PÊCHE ET LA VERVEINE  
*sablé breton, granité, fleur d'oranger* 21€

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



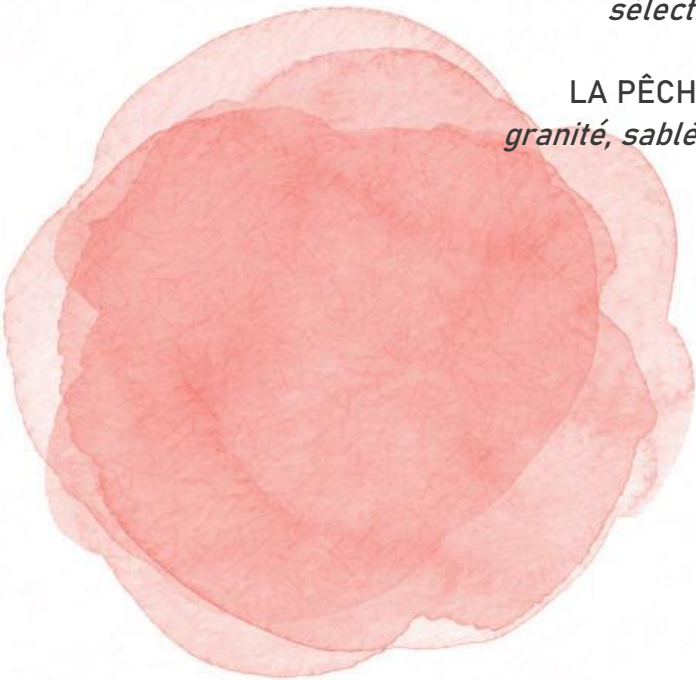
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA  
*aubergine, pois doux, carottes fanes,*  
ou  
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp 20€)  
*polenta, tartare et pomme soufflée*



FRANCK FAIVRE  
*sélection de fromages*

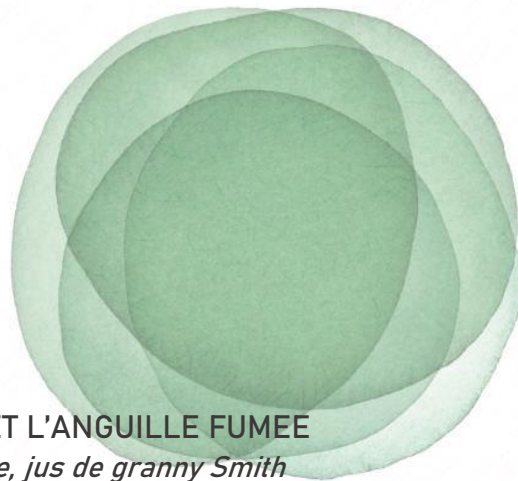


LA PÊCHE ET LA VERVEINE  
*granité, sablé breton, fleur d'oranger*



**Inspiration au voyage en 6 haltes 120€**

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*

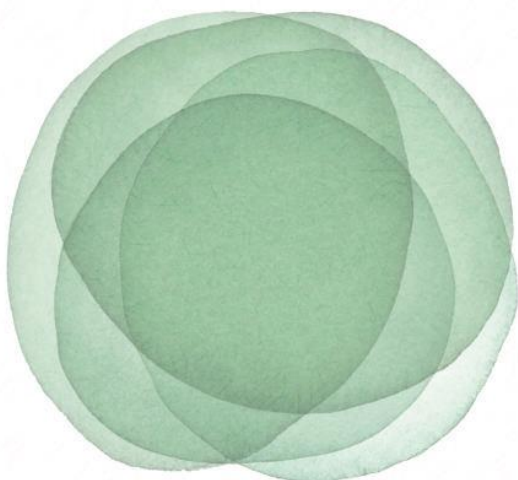
Ou

**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