

ENTRÉES

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
rémoulade de topinambour, tourteau, caviar Steluga 52€

LE TERRE ET MER
Foie gras poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite 40€

L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
oignons doux des Cévennes, lentilles noir BIO de chez JP Ollin, Pata Negra Bellota 45€

LE TARTAR DE SAINT-JACQUES
Citron caviar, œufs de brochet fumé, sauce vichyssoise 38€

PLATS

LE TURBOT CUIT DOUCEMENT
panais, risotto de sobacha, ravigote 62€

LE CABILLAUD ET LA MOULE DE BOUCHOT
semoule de choux fleur à l'orange, sauce lait de coco/citronnelle 52€

LE RIS DE VEAU ET LE CEPE
salsifis, riz soufflé, sauce au Xeres 'Tio pepe' 58€

LE FILET MIGNON DE VEAU
lentilles blonde BIO de chez JP Olin, topinambour, sauce moutarde de Meaux 48€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)
carottes fanes, girolles, jus de carottes 115€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE *Sélection de fromages* 20€

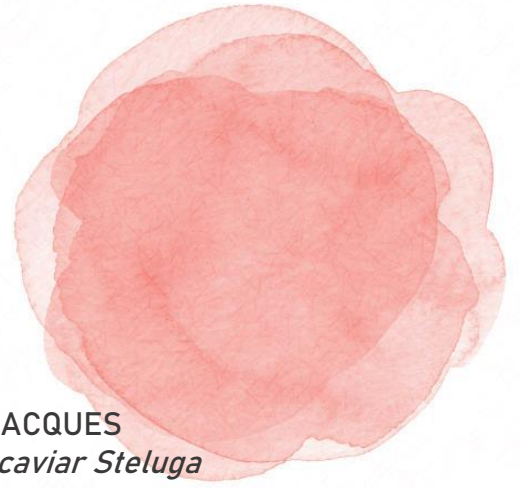
MOUSSE DE BRIE DE NANGIS
tuile aux noix, vinaigre à la myrtille du Domaine Olivier 15€

DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR
meringue, crème praliné noisette, caramel beurre-salé 20€

LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME
gâteau normand, fruit de la passion, cacahouète 21€

LE MARRON ET LE CASSIS
Sablé breton châtaigne, mousse marron, glace au rhum de la Martinique 21€



LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
rémolade de topinambour, tourteau, caviar Steluga

L'ŒUF CUIT FACON « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles noir de chez JD Ollin,
Pata Negra Bellota*

LE TURBOT CUIT DOUCEMENT
panais, risotto de sobacha, ravigote

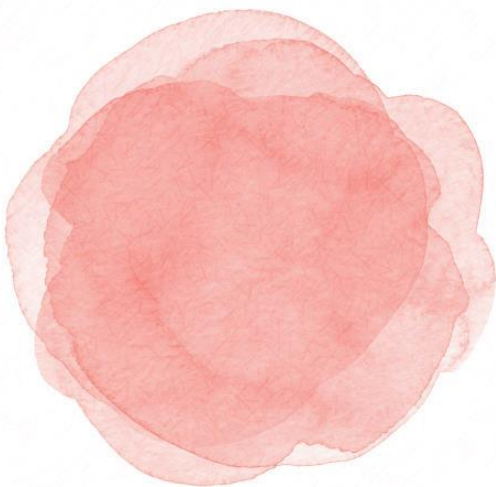
LE RIS DE VEAU ET LE CEPE
salsifis, riz soufflé, sauce au Xeres 'Tio pepe'

ou

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (*supp +25€*)
carottes fanes, girolles, jus de carottes

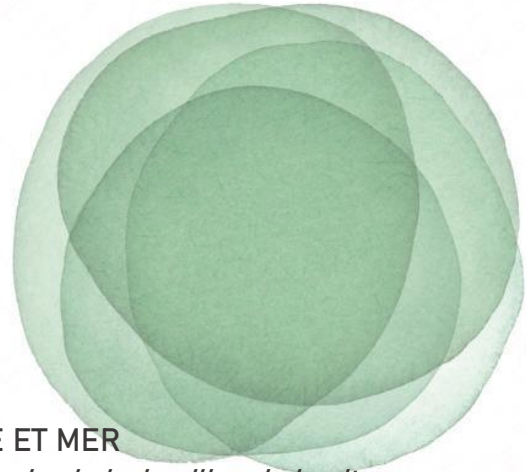
FRANCK FAIVRE
sélection de fromages

LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME
gâteau normand, fruit de la passion, cacahouète



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

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



LE TERRE ET MER

*Foie gras poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite
Ou*

LE TARTARE DE SAINT-JACQUES Citron

caviar, œufs de brochet fumé, sauce vichyssoise

LE CABILLAUD ET LA MOULE DE BOUCHOT

semoule de choux fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle

LE FILET MIGNON DE VEAU

*lentilles blonde BIO de chez JP Ollin, topinambour,
sauce moutarde de Meaux*

MOUSSE DE BRIE DE NANGIS

tuile aux noix, vinaigre de myrtille du domaine Olivier

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème praliné noisette, caramel beurre-salé

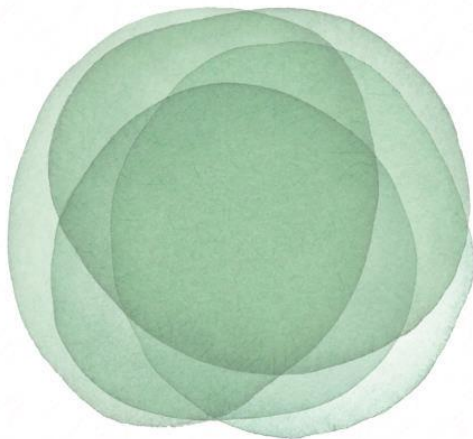
Ou

LE MARRON ET LE CASSIS

Sablé breton châtaigne, mousse marron, glace au rhum de la Martinique

Promenade en 5 haltes 80€

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





LE TARTARE DE SAINT-JACQUES Citron
caviar, œufs de brochet fumé, sauce vichyssoise



LE CABILLAUD ET LA MOULE DE BOUCHOT
semoule de chou fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle



MOUSSE DE BRIE DE NANGIS
tuile aux noix, vinaigre de myrtille du domaine Olivier



LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR
crème praliné noisette, caramel beurre-salé



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

Produits Facts Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris