

## 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'bois* 58€

LE FILET MIGNON DE VEAU  
*lentilles blonde BIO de chez JP Ollin, 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€