



Entrées

- L'œuf translucide, crème d'oignon doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire et toast de truffe d'été 36€
- Huitres Gillardeau : Servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme verte et ravioles de Foie gras dans un velours d'huitres chaud 40€
- Fraîcheur estivale de légumes croquants en salade, associée à la truffe d'été, amandes fraîches, mozzarella Buffala fumée par nos soins 36€

Plats

- Le Saint-Pierre en cuisson douce, jeunes poireaux, crème de champignons, girolles poêlées et sauce beurre blanc 45€
- Le Homard bleu, émincé de pois gourmand, oignons nouveaux, bouillon au lait de coco/curry et parfum de citronnelle 58€
- Le Ris de Veau braisé, purée de brocoli, aubergines confites à la tomate et jus de veau au shiso 45€
- Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, crème de pomme de terre de Noirmoutier, fèves et condiment d'oignon/gingembre 89€
- Le Pigeon rôti laqué, purée de haricots coco de Paimpol, légumes du jardin d'Eric Roy 42€

Sélection de Fromages affinés par Franck Faivre 18€

Le Roquefort glacé sur une tuile de noix, confiture de cerise noir et salade de mesclun à la levure de bière 15€

Desserts

- Les fruits rouges au naturel, crème de menthe, tuile à l'orange et sorbet aux fruits rouges 17€
- Le citron sur sablé breton, meringue à l'italienne, sorbet au thym citron et sauce au thé Earl Grey 17€
- La Pêche dans un biscuit, mousse au basilic, crème vanille, smoothie et sorbet au yaourt 17€