



Entrées

- Le Thon Rouge "fumé maison" en tataki associé au foie gras de canard, crème de carotte et pesto basilic 38€
 - L'œuf translucide, truffe mélanosporum, purée de choux fleur et émulsion aux champignons 45€
 - L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo 38€
-

Plats

- Le Saint-Pierre cuit au beurre de sarrasin, girolles, tomates confites et pâte à l'encre de sèche 52€
 - Le Ris de Veau poêlé, déclinaison de carotte et sauce au cidre 48€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, pommes de terre de Noirmoutier, légumes du jardin d'Eric Roy, crémeux d'oignons doux et sauce béarnaise au yuzu 90€
-

- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
 - Le Cabri de Sologne à l'hibiscus et huile d'olive "Taggascia", salade de mesclun à la levure de bière 15€
-

Desserts

- Le Yuzu comme une tarte sablée, crème de noix de coco, meringue et glace au thé grillé "Hojitcha" 18€
- La Figue, en tiramisu croustillant, biscuit au café, mousse mascarpone et sorbet au shiso vert 18€
- La Poire, cuite et crue, bavarois praliné, feuille de spéculoos et sauce chocolat Manjari 18€