



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*

---

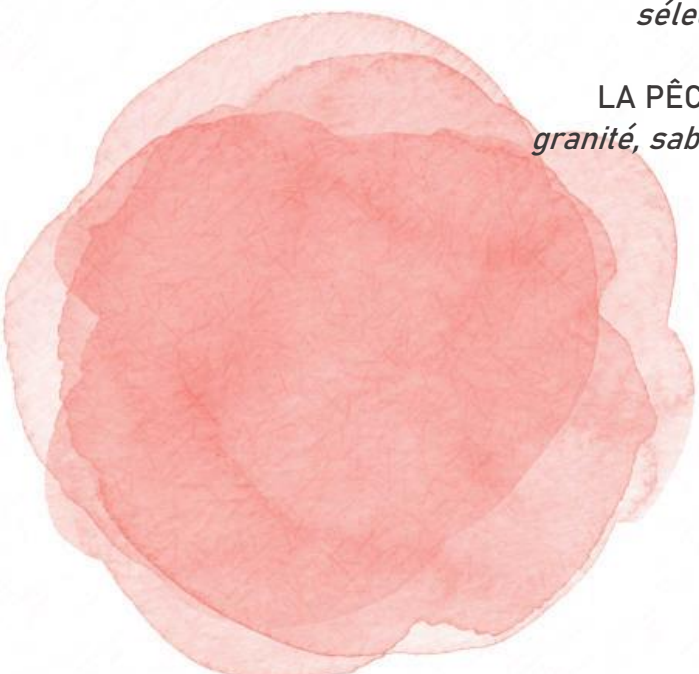
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA  
*aubergine, pois doux, carottes fanes,*  
ou  
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp 20€)  
*polenta, tartare et pomme soufflée*

---

FRANCK FAIVRE  
*sélection de fromages*

---

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



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

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