

Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

### **Menu Dégustation 98€**

*Servi avec les créations de la Carte pour l'ensemble de la table*

Huitres Gillardeau, servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme

L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan

La Sériole juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinards à l'ail

Carré d'Agneau du Limousin, inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, parfum à la fleur d'oranger

---

### **Menu Sensation à 75€**

1 Entrée au choix, Poisson & Viande, Fromage, Transition gourmande et Dessert

### **Menu Gastronomique à 55€**

1 Entrée au choix, Poisson ou Viande, Dégustation de fromages, Transition gourmande et Dessert

---

Tartare de veau associé à l'huitre Gillardau, crumble d'olive, sauce pesto

ou

Langoustines poêlées et foie gras de canard, purée de petits pois et sorbet bettrave/Yuzu

---

L'Espadon en deux façon mi-cuit et en tartare, chou fleur, concombre grillé, sauce à l'oseille

ou

Pluma de porc Ibérique, crème de pomme de terre de Noirmoutier, condiment de ravigote

---

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

---

Transition gourmande

---

Tarte à l'Abricot, sablé à la cacahuète, mousse verveine et glace à l'Abricot

ou

Fraises de Mr Chardon en sirop de Shiso, crème brûlée à la menthe et sorbet citron vert



## 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 raviolis 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 Buffalo 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€
- 

Menu Découverte inspiré par les produits du marché

(servi uniquement le midi en semaine, hors jour de fête) **33€**

Entrée / Plat / Dessert