



Entrées

- L'œuf translucide, crème d'oignon doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire et toast de truffe d'été 38€
 - Huitres Gillardeau : Servies froides parfumées 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, noisettes fraîches, mozzarella fumée par nos soins 38€
-

Plats

- Le Saint-Pierre en cuisson douce, jeunes poireaux, crème de champignons, girolles poêlées et sauce beurre blanc 45€
 - Le Homard bleu, pomme de terre et pois gourmand à la moutarde de Meaux , sabayon au safran et parfum de citronnelle 55€
 - Le Ris de Veau braisé, purée de brocoli, aubergines et tomates à la Napolitaine et jus de veau au shiso 45€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, crème de pomme de terre de Noirmoutier, épinards et condiment oignon-gingembre 89€
 - Le Pigeon rôti laqué, purée de haricots coco de Paimpol, mini légumes 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

- La figue associée aux fraises de Mr Chardon, fin biscuit, crème à la menthe, meringue et sorbet aux fruits rouges 18€
- Le citron sur sablé breton , meringue à l'italienne, sorbet au thym citron et sauce au thé Earl Grey 18€
- Inspiration poire Belle Hélène, pochée et en mousse, sauce au chocolat et glace vanille 18€