



Menus au dîner

Formule à la carte

Menu Eclosion

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

52.00 €*

**(hors suppléments)*



Menu Fleur

Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert

69.00 € *

**(hors suppléments)*

Menu Dégustation 7 étapes

Ce menu est servi à l'ensemble des convives d'une même table.

Menu carte blanche, élaboré en fonction du marché et de la nature.

98.00 €



Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

La carte

Entrées

20.00 €

Omble chevalier,

Confit, velours de crevette, crème de basilic.

Tourteau/gambas,

Melon charentais en variation, féta, shiso vert/estragon.

Foie gras canard du Sud-Ouest

+ 3.00 €

Mi-cuit au ratafia de champagne, chutney.

Foie

Homard breton

+ 25.00 €

Rôti, petits pois, fraises et estragon, bisque réduite.

Plats

31.00 €

Daurade Royale,

Dorée, petit épeautre et artichauts, jus réduit, hollandaise estragon.

Veau du Limousin,

Le filet rôti, garniture printanière, condiment harissa/framboise, jus Crécy.

Le ris de veau

+ 12.00 €

La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, contissée à la spianata, jus réduit.

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Desserts

14.00 €

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.

+ 2.00 €

Chocolat/praliné noisette,

Un onctueux crémeux noisette sur un brownies chocolat, feuilletine praliné noisette du Piémont, glace chocolat grand cru Mexique 66 %.

Agrumes du moment

Chiboust gratinée crémeux et gel citron, biscuit aux amandes

Pêche,

Pêche jaune rôtie, fraîcheur de verveine, amande douce et lait ribot.

Coulant mi-cuit au chocolat noir

Et sa crème glacée.



Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.