

Les Entrées

L'ARTICHAUT 38€

Décliné par Martin Simonart

LE FOIE GRAS DE CANARD 42€

Poêlé, Variation Autour du Maïs

LES SARDINES BRETONNES 38€

Marinées, Vichyssoise de Pomme de Terre Nouvelle, Vinaigrette au Cresson

Les Poissons & Crustacés

LA TRUITE DE DANY OLLIVIER 48€

Légèrement Fumée, Chou-fleur, Lait de Noisette

LE HOMARD BLEU 65€

Rôti, Betteraves, Crème de capucine, Mûres

Les Viandes

LE RIS DE VEAU 60€

Doré au Sautoir, Courgettes, Jus à l'Ail Noir

LE PIGEON 60€

De la Maison Mieral, Entièrement Désossé, Céleri Rave, Jus à la Fève de Tonka

Le Fromage

LE CROTTIN DE LA FERME DU MERISIER 18€

Au Naturel, Coulant et Crémeux au Carvi, Kumquat Confits

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LE CHOCOLAT 25€

Sablé Croustillant au Cacao, Crémeux et Sorbet au Chocolat Tulakalum
Bonbon au Cassis

L'ABRICOT 22€

Mariné au Safran, Ganache Montée à la Lavande,
Sorbet au Romarin, Biscuit Moelleux

LE SOUFLÉ 22€

Au Grand Marnier et Fruits confits façon « Rothschild »,
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon