

## 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