

MENU « SIGNATURE »

110 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

L'ARTICHAUT

Décliné à ma Façon

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER

Légèrement Fumée, Chou-fleur, Lait de Noisette

LE PIGEON

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

LE CROTTIN DE LA FERME DU MERISIER

Au Naturel, Coulant et Crémeux au Carvi, Kumquat Confits

LE CHOCOLAT

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

MENU « DEGUSTATION »

Tel un hymne à la gourmandise, notre Chef, Martin Simonart, vous invite à découvrir l'essence de sa cuisine, témoignage résolument contemporain d'une gastronomie délicieusement ancrée dans la tradition et l'authenticité

145 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives.

Prière de passer à table avant 13H00 au déjeuner et 21H00 au dîner

LES SARDINES BRETONNES

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

L'ARTICHAUT

Décliné à ma Façon

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER

Légèrement Fumée, Chou-fleur, Lait de Noisette

LE HOMARD BLEU

Rôti, Betteraves, Crème de Capucine, Mûres

LE FOIE GRAS DE CANARD

Poêlé, Variations Autour du Maïs

LE RIS DE VEAU

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

LE CROTTIN DE LA FERME DU MERISIER

Au Naturel, Coulant et Crémeux au Carvi, Kumquat Confits

L'ABRICOT

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

LE CHOCOLAT

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

Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchaînement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable

