

Entrées

Homard Bleu Breton Coco de Paimpol / Caviar séché / Jus des Têtes aux épices	29 euros
Carpaccio de filet de Veau au chalumeau et Caviar Kristal Pomme Granny Smith / Nuoc mām / Ail frit	29 euros
Terrine de foie gras de la ferme du Puntun Chutney de Jacquier / Pickles de Daïkon / Pain toasté	26 euros
Thon Albacore Citron vert / Sauce Soja / Avocat	27 euros

Plats

Flétan Sauvage Déclinaison de Courgettes / Curry rouge	37 euros
Dos de Cabillaud d'Islande Choux vert / Citron confit / Concombre	36 euros
Veau de Lait Blonde d'Aquitaine Oignons doux / Haricots / Jus gras à la moëlle	37 euros
Pigeonneau des Vosges cuit sur le coffre Butternut / Coco plat / Cèpes / Jus corsé	39 euros

Desserts

Pêche des Vignes / Verveine / Dacquoise citron vert	12 euros
Figue de Solliès / Basilic Thaï / Litchi	12 euros
Crèmeux chocolat Li Chu 64 % / Pralin noisette / Caramel au beurre ½ sel	12 euros

Menu Evasion et Création

4 Plats choisis par le Chef Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table	65 euros
Avec accords des vins 3 verres	+ 22 euros
5 Plats choisis par le Chef Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table	80 euros
Avec accords des vins 4 verres	+28 euros

Prix indiqué en TTC service inclus et Origine des Viandes Bovines FR