

RICHESSES DE NOS TERROIRS

175€

ACCORD METS ET VINS
350€

Un menu tout en légèreté où les saveurs et les textures se découvrent.

Nous jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.

Laissez-vous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.

Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle ...

LE CHOU FLEUR

Braisé aux feuilles de curry

Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait

55€

LE CÈPE

Ceuf de poule / Anguille fumée

65€

Supplément Truffe blanche d'Alba

75€

PIGEON DES COSTIÈRES

Marc de raisin / Salsifis laqués au miso

85€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

LE CONCOMBRE

Ananas Victoria / Raifraïchi à la menthe

LE GÂTEAU DE PÊCHES

Confit aux épices douces / Sorbet Sansachun

28€

SIGNATURES DU MOMENT

195€

ACCORD METS ET VINS
390€

Un menu qui reflète l'identité culinaire du chef à travers ses saveurs préférées ...

Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence de ce que la nature nous

offre au quotidien.

LE TOURTEAU

du port de Roscoff

Avocat / Brocoli / Caviar doré

110€

LA BETTERAVE

En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire

95€

LE RIS DE VEAU DE LAIT

Carottes d'Eric Roy / Truffe noire

110€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

LE CONCOMBRE

Ananas Victoria / Raifraïchi à la menthe

LE CHOCOLAT NYANGBO

Fumé aux coques de noisettes / Cacao / Piment d'espelette

28€

OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE

250€

ACCORD METS ET VINS
500€

Douce ou iodée, calme ou vive, l'eau, source de vie offre dans notre cuisine une grande inspiration.

À travers ce menu, le chef vous invite à découvrir le retour de pêche à sa façon ...

LE MAQUEREAU À LA BRAISE

Radis noir / Pousses marines / Caviar Oscière clair

110€

LA LANGOUSTINE ROYALE

Sparassis / Figs / Baies de Magao

130€

LA COQUILLE SAINT JACQUES

De la baie de Seine / Rutabaga / Agrumes

95€

Supplément Truffe blanche d'Alba

75€

LE HOMARD BLEU

Poché au beurre de homard / Curcuma /

Épautre / Tomme fraîche

155€

Supplément Truffe blanche d'Alba

75€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

LE CONCOMBRE

Ananas Victoria / Raifraïchi à la menthe

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Estragon

28€