

RICHESSSES 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€

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

Brillat Savarin / Sarrasin / Truffe noire
95€

LE RIS DE VEAU DE LAIT

Salsifis laqués au miso / Truffe noire
110€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud
22€

LE KUMQUAT

Wasabi / Shiso pourpre

LA POMME

Miel de Luzerne / Vanille bourbon / Crème glacée maïs
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€

LA VOLAILLE « CULOISEAU »

*Morilles françaises / Ail des ours / Pommes de mer
Pour 2 personnes*
240€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud
22€

LE KUMQUAT

Wasabi / Shiso pourpre

LA POIRE « PASSE CRASSANE »

Crème glacée au blé noir / Baie de cannellier
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 ...*

LA LANGOUSTINE

Myrtes sauvages / Millet
99€

LES ÉCREVISSES

Pieds bleus / Échalotes / Prunes fermentées
95€

LE MAQUEREAU À LA BRAISE

Radis noir / Pousses marines / Caviar Oscière clair
130€

LE HOMARD BLEU

*Petit épeautre cuit au « Montilla Moriles »
Truffe noire*
155€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud
22€

LE KUMQUAT

Wasabi / Shiso pourpre

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Estragon
28€