

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Morilles Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	46 €
Pigeon flambé au capucin Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)	52 €
Fromage monté Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	22 €
Soufflé chaud à la patate douce Sorbet Gingembre et citronnelle Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	20 €

MENU DEGUSTATION en 4 Temps (pour l'ensemble de la table)	110 €
Accord Mets/Vins Menu Dégustation	55 €
Accord Mets/Vins Menu de saison	48 €

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Asperges blanches des Landes
Chutney vert indien, Mimosa de fromage frais

ou

Homard breton
Foie gras en gelée de crustacés et céleri rémoulade

LES PLATS

Poisson du jour
Laitue Celtuce confite au beurre

ou

Viande du jour
Cocotte de pois potagers et carottes fanes

LES DESSERTS

Ile flottante à la fraise
Rhubarbe pochée et sorbet rhubarbe

ou

Baba au chocolat noir et orange sanguine
Arrosé à la Folle blanche

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon flambéed with a “capucin” €52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Sweet Potato soufflé €20

Ginger and lemongrass sorbet

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110

(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

Wine pairing Seasonal Menu €48

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

White Asparagus from the Landes region
Indian green chutney, Mimosa with fresh cheese

or

Brittany lobster
Foie gras in shellfish jelly and celery in rémoulade sauce

MAIN-COURSES

Fish of the day
Celtuce lettuce glazed in butter

Or

Meat of the day
Casserole of garden peas and carrots

DESSERTS

Strawberry floating island
Poached rhubarb and rhubarb sorbet

Or

Dark chocolate and blood orange Baba
Drizzled with Folle blanche