

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras

Truffe fraîche 46 €

Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)

Lièvre à la royale façon Henri Babinski

52 €

Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)

Pigeon flambé au capucin

52 €

Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28€)

Fromage monté

22 €

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 €)

Soufflé chaud à la banane et noix de coco

20 €

Sorbet noix de coco

Mignardise banane confite caramel et Armagnac, coco fraîche

Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)

MENU DEGUSTATION en 4 Temps

110 €

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation

55 €

Accord Mets/Vins Menu de saison

48 €

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Velouté de châtaigne et poule faisane

Glace moutarde aux épices

ou

Contrastes des sous-bois

La girolle dorée

Crumble de champignons et shiitakés façon duxelle

LES PLATS

Poisson du jour

Déclinaison de Doubeurre

ou

Viande du jour

Haricots Coco de Paimpol ; Chorizo et Moules de Bouchot

LES DESSERTS

Mariage audacieux de la mûre

Crèmeux chocolat et estragon, pointe de vanille. Sorbet de la baie

ou

Goûter à la fleur cachée, la figue

Confit tomate et figue ; Crèmeux feuille de figuier et sorbet figue

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras

Truffle €46

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

Hare “à la royale”, Henri Babinski style

€52

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

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 banana and coconut soufflé

€20

Coconut sorbet

Caramel and Armagnac-glazed banana, fresh coconut

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

Chestnut soup and pheasant
Mustard ice-cream and spices

or

Contrasts in the undergrowth
The golden chanterelle
Mushrooms crumble and duxelles-style shiitake

MAIN-COURSES

Fish of the day
Variations on the butternut

or

Meat of the day
Paimpol “Coco” beans ; Chorizo and Bouchot Mussels

DESSERTS

Daring wedding of the blackberry
Creamy chocolate and tarragon with a hint of vanilla
Berry sorbet

or

To taste the hidden flower, the fig
Tomato and fig confit ; Fig leaf cream and fig sorbet

Inc. VAT and service charge