Menu Geoélia
175

Consommé
de crevettes grises

Saint-Jacques dans sa coquille
beurre noisette, mâche nantaise

Langoustine
pochée, soupe du lendemain

Lieu jaune
cresson d'Île de France, romarin

Boeuf jersiais au charbon
lard de seiche, œufs de hareng fumés

Coing
givré, gewurztraminer

Accord mets et vins du sommelier
en 5 verres de 7 cl – 95 €

Accord mets et vins prestige
en 5 verres de 7 cl – 280 €

Tous nos prix sont affichés en Euros (€) au tarif « TTC » service compris.
Les chèques et titres-restaurant ne sont pas acceptés.

Ces créations, réalisées en portions dégustation, peuvent être librement intégrées à votre menu afin de composer votre expérience sur mesure selon vos envies.

Oursin
brioche, beurre noir
28

Caviar oscietre
transparence de riz, crème légèrement fumée
27

Cèpe
jus de volaille, bagna cauda
27

Rouget
en hommage à Alain Chapel
32

Homard bleu breton
entier, en cocotte lutée
185

Tourte
de canard colvert, radicchio
36

Lièvre à la royale
façon 'Antonin Carême"
42

Plateau de fromages
Crémerie du Gabizos
24

Chocolat Sao Tomé 75 %
vanille de Madagascar
24

Citron iodé
confit et givré, huître, herbes
24