

LES ENTRÉES

Huîtres Boutrais 3 pièces nature n°0.	30€
Gaya n°2.	28€

Dentelles de seigle, beurre aux algues.

Pâté Marguerite (220g) marmelade d'oignons au vadouvan.	26€
--	-----

Tartare de thon rouge de Méditerranée au soja millésimé haricots verts du jardin Pil.	32€
---	-----

Carpaccio de daurade royale, algues sauvages des côtes du Croisic, daïkon acidulé.	40€
--	-----

Chair de tourteau mayonnaise au miso blanc, haddock.	35€
---	-----

Granité de pastèque concombre à l'aneth, roquette, framboises ; glace au maïs.	28€
--	-----

Consommé de fenouil clams, huître et couteaux, cocos de Paimpol ; glace Marine.	35€
---	-----

TT

Barigoule d'artichauts poivrades, cube de lard rôti en aigre-doux. Pousses d'épinard.	36€
---	-----

Cèpes rôtis copeaux de Comté, œuf Hervé This.	42€
--	-----

Encornets au piment d'Espelette fondue d'oignons rouges au chorizo.	45€
--	-----

Biscuit de langoustine, queues poêlées au chou pointu.	48€
---	-----

Crèmeux d'araignée de mer, pressé de riz basmati à la citronnelle, amandes coquillages.	35€
---	-----

Le déjeuner du jour

Plat	48€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	59€
Entrée / Plat / Dessert	69€

Le menu cèpes.	145€
----------------	------

ENSUITE

Rouget barbet Bellino – frégola aux poivrons rouges.	49€
---	-----

Blanc de turbot sauvage poché dans une crème de moules à l'agastache, radis roses.	63€
--	-----

Langoustines Terre de Sienne – compote de pomme fruit, légumes verts.	62€
--	-----

Sole meunière/sèche – purée de pomme de terre au lait ribot. (deux personnes)	130€
---	------

Homard bleu à la réglisse Amarelli, sommités de chou-fleur et raisins frais. Bisque traditionnelle. Champignons rosés King-Kong.	65€
---	-----

TT

Noix de ris de veau dorée, polenta blanche à l'angélique du marais Poitevin, échalotes confites, carottes fanes.	60€
--	-----

Pièce de boeuf wagyu Emmanuel Rialland, éleveur – pommes de terre rattes. Sauce béarnaise au cresson.	65€
--	-----

Blanc de poulette de Bresse frotté de coriandre fraîche, rhubarbe. Gratin Dauphinois.	50€
---	-----

Prix net

Fromages fermiers de saison. Condiments.	26€
---	-----

LE MENU CÈPES

Tarte sablée de cèpes crus, crème de cèpe au café.

Œuf poché Hervé This, cèpes rôtis au lard, oignons cébettes.

Poêlée de langoustines à la poudre de cèpes,
fondue d'oignons rouges aux raisins frais.
Bisque de crustacés en tasse, gnocchi de potimarron.

Dessert (au choix).

145€ hors boissons

LES DESSERTS

Crème citron Sévillane, pâte de coing et yaourt de brebis.	
Jus gluant de grenade fraîche, macaronade de figue.	
Nougat glacé, infusion gélifiée de sureau au kirsch.	
Calisson givré, confiture de pamplemousses roses au miel de bruyère.	
Tarte aux pommes Gaya, glace vanille de Madagascar.	23€
Tarte aux poires Bourdaloue, écume de lait à l'anis étoilé.	
Sabayon aux fruits de la passion, ananas rôti.	
Mousse au chocolat Cuba, glace chocolat Guanaja, ganache Caraïbes ; mendiants caramélisés, raisins blonds au rhum ; FrouFrou.	28€
Trois Simone à la réglisse Amarelli.	12€
Tablette de chocolat Pierre Gagnaire (150g) à partager.	24€
Sachet d'amandes, noisettes et pistaches caramélisées.	15€

Prix net