La Carte.

Menu déjeuner 3 séquences 49€
(menu servi pour l'ensemble des convives)

L' ENTRÉE

Fenouil de la Ferme des Alluets, foccacia, chèvre frais de chez Manon, condiment orange 13€

Sablé et émulsion au parmesan, déclinaison d'artichaut, baies roses, jaune d'oeuf confit, salade de cerfeuil 16€

Maquereau mariné au sel, pickles de radis roses, mayonnaise à l'huile de figuier, condiment prune 20€

LE PLAT

Champignons sauvages cuits au foie gras, courge spaghetti, noix torréfiées, émulsion café-champignon 30€

Maigre de Corse, mijoté de chou et cocos de Paimpol, échalotes confites, émulsion anisée, huile de ciboulette 35€

Magret de canard de Barbarie, crémeux de maïs, poivron farci, jus au saté, pop-corn au paprika fumé 40€

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés par Lionel Gremont, confiture de Stéphane Perrotte 15€

LE DESSERT

Le café d'Origine : praliné, biscuit cuillère imbibé, mousse de café, glace à la cardamome noire, croustillant café 12€

Figue crue et rôtie, praliné et crème aux pignons de pin, sorbet figue au vinaigre de sapin, croustillant kadaïf 13€

Framboises, glace Chartreuse, biscuit macaron, crème verveine 14€

MICHELIN
2025

{ Menu dégustation 5 séquences 85€
(menu servi pour l'ensemble des convives)
5 vins en harmonie avec les mets 55€ }

Les prix indiqués sont en euros, toutes taxes et service compris.
Canard français
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès du personnel de service