

LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

39 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

49 EUROS

PLATEAU DE FROMAGES

12 EUROS

LES ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU ST CHRISTOPHE, INSERT PIGEON ET FOIE GRAS, GLACE MOUTARDE
LES 6 HUÎTRES DE LA MAISON CHALM, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
FOIE GRAS ET VOILE RATAFIA, CHUTNEY RAISIN ET BRIOCHE (+9€)
TRILOGIE DE COQUILLES SAINT JACQUES PERSILLÉES AUX ODEURS DE SOUS BOIS, AGRUMES ET VANILLE
CANNELLONI VÉGÉTAL, PIQUILLOS, CHOUX BLANC ET CACAHUËTES, GINGEMBRE CONFIT ET GEL CITRON ✓
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET ÉCUME DE CAFÉ ✓

LES PLATS

JOUE DE BOEUF CONFITE ET COPEAUX DE FOIE GRAS, MOUSSELINE DE CAROTTES FUMÉES ET CAROTTES GLACÉES
ONGLET DE VEAU GRILLÉ AU KAMADO, CRÈME D'AIL, POMMES DE TERRE GRENAILLE, SAUCE POIVRE NOIR DE SARAWAK
HOMARD RÔTI AU BEURRE NOISETTE, MOUSSELINE DE CÉLERI, POIVRE PANJA FUMÉ, PETITS LÉGUMES ET BISQUE (+16€)
ROLLS DE CABILLAUD EN CHAPELURE PANKO, SABAYON AUX AGRUMES, POMMES DE TERRE CUBES
RISOTTO A LA MINI BETTERAVE ROUGE, POUDRE DE CHÈVRE ✓
RAVIOLES GYOZA AUX TROMPETTES ET PETITS LÉGUMES, BOUILLON THAÏ ✓

LES FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN (+12€)
CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

LES DESSERTS

AUTOUR DE LA POMME : CROUSTILLANT, COMPOTÉE DE POMME, CARAMEL DE CIDRE ET POMMES EN TEXTURE ☯
CHOUX CRAQUELIN, PRALINÉ À LA PISTACHE ET DIPLOMATE FLEUR D'ORANGER
PAVLOVA PAMPLEMOUSSE, GANACHE CHOCOLAT BLANC AU MIEL DE BRETAGNE, TARTARE DE PAMPLEMOUSSE
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, CRUMBLE DE CHOCOLAT ET GRUÉ, SORBET GÉNÉPI ★

★ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

✓ PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

☯ SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

GRAVLAX DE SAUMON BETTERAVE

-

FILET MIGNON CUIT BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE,
SAUCE FORESTIÈRE

-

CLAFOUTIS AUX POIRES, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

25 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

29 EUROS



LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

“LE PETIT GOURMET” ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25 EUROS

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

“LE PETIT GOURMAND” PLAT ET DESSERT

15 EUROS

POISSON OU VOLAILE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON OU MOUSSELINE DU MOMENT
SALADE DE FRUITS FRAIS OU GÂTEAU GOURMAND FAIT MAISON



LES SOIRÉES TERROIR & VIGNOBLES

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS, UNE SOIRÉE AUTOUR D'UN PRODUIT DU TERROIR (AGNEAU, ASPERGES, HOMARD, BOEUF, ...) DÉCLINÉ AU FIL DU MENU AINSI QUE L'ACCORD METS & VINS ÉLABORÉ SPÉCIFIQUEMENT PAR UN CAVISTE OU UN VIGNERON PRÉSENT LORS DE LA SOIRÉE.

LA PROGRAMMATION 2025 EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- PIGEON FRANCE

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT