

# LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

**39 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

**49 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

**59 EUROS**

## LES ENTRÉES

TRILOGIE DE COQUILLES SAINT JACQUES PERSILLÉES AUX ODEURS DE SOUS-BOIS, AGRUMES ET VANILLE

LES 6 HUÎTRES DE LA MAISON CHALM, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU ST CHRISTOPHE, INSERT PIGEON ET FOIE GRAS, GLACE MOUTARDE

FOIE GRAS ET VOILE RATAFIA, CHUTNEY RAISIN ET SA BRIOCHE EMMA (+9€)

CUBE DE RIS DE VEAU, POËLÉE DE CHANTERELLES DÉGLACÉES AU VIN JAUNE, ÉMULSION DE LARD DE COLONNATA

CANNELLONI VÉGÉTAL, PIQUILLOS, CHOU BLANC ET CACAHUËTES, GINGEMBRE CONFIT ET GEL CITRON 

## LES PLATS

AILE DE RAIE RÔTIE, BEURRE BLANC AUX CÂPRES ET RISOTTO CRÉMEUX

PAVÉ DE CABILLAUD SKREI RÔTI, MOUSSELINE DE PERSIL RACINE ET NAGE DE COQUES

FILET DE SAINT PIERRE DE NOS CÔTES, MOUSSELINE DE NAVET BOULE D'OR ET FUMET DE SAINT PIERRE CORAILLÉ AU LYCHEN (+14€)

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 ET SAUCE POIVRE NOIR DE SARAWAK

RAVIOLES GYOZA AUX TROMPETTES ET PETITS LÉGUMES ET SON BOUILLON THAÏ 

## LE PLATEAU DE FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN ET SON BOUQUET DE VERDURE

CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

## LES DESSERTS

LE CLASSIQUE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, CRUMBLE DE CHOCOLAT ET GRUÉ, SORBET GÉNÉPI 

AUTOUR DE LA POMME : CROUSTILLANT, COMPOTÉE DE POMME, CARAMEL DE CIDRE ET POMMES EN TEXTURE 

CHOU CRAQUELIN, PRALINÉ À LA PISTACHE ET DIPLOMATE FLEUR D'ORANGER

PAVLOVA PAMPLEMOUSSE, GANACHE CHOCOLAT BLANC AU MIEL DE BRETAGNE ET TARTARE DE PAMPLEMOUSSE

-  A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS
-  PLAT VÉGÉTARIEN
-  SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

# LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS  
SEMAINE DU 11 AU 14 MARS 2025

RAVIOLE DE CREVETTES ET PANAI, THÉ DE CREVETTES ET HUILE VERTE

-

FILET DE MERLU, TOMBÉE D'ÉPINARDS, AVOCAT À LA FLAMME ET BEURRE NANTAIS

-

FONDANT AU CHOCOLAT AU LAIT,  
CRÈME ANGLAISE AU FRUIT DE LA PASSION AU SIPHON

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	<b>25 EUROS</b>
MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	<b>29 EUROS</b>



## 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
- VEAU 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**