

Le Menu Humeur du Chef

Menu entrée-plat ou plat-dessert	45 Euros
Menu entrée, plat, fromage ou dessert	55 Euros
Menu entrée, plat, fromage et dessert	65 Euros

Les Entrées

Asperges, Stracciatella 🌱 🍴

Asperges blanches rôties au beurre noisette, Stracciatella fumé, écume d'ail des ours, chips de fleurs.

Foie Gras, Rhubarbe (supplément 7 Euros) 🍴

Foie gras mi-cuit, mariné au porto blanc et poivre vert, chutney rhubarbe et livèche, jus réduit de volaille.

Bœuf, Raifort 🍴

Langue de bœuf confite six heures, taillée façon tataki, espuma au raifort, crumble de sarrasin, bouillon de bœuf corsé clarifié.

Bar, Kombucha 🍴

Sashimi de bar séché, granité au kombucha et pommes vertes, crème au yaourt fumée, autour du concombre

Huitres des vignes marines 🍴 🍴

Les 6 huitres des Vignes Marine, vinaigre de vin rouge à l'échalote

Saumon, Blette

Darne de saumon au sel liquide, mille-feuille de blettes, citron confit et tuile de seigle, thé frais hibiscus

Les Plats

Lotte, Petits pois 🍴

Joue de lotte confite au beurre d'Isigny, petits pois en texture, beurre blanc à la citronnelle, huile de Yuzukosho herbacée

Maigre, Asperge 🍴

Pavé de maigre nacré, mousseline de fèves, salade d'asperges sauvages au beurre noisette, vinaigrette tiède à la salicorne

Veau, Truffe (supplément 7 Euros) 🍴

Filet de veau rôti, mille-feuille de pomme de terre à la truffe, crème d'ail, pousses de moutarde, jus réduit

Fregola Sarda, Ossau Iraty 🌱

Risotto de Fregola Sarda et betterave noire d'Egypte, jus réduit de betterave, écorce d'Ossau Iraty, jeunes pousses

Lapin, Artichaut 🍴

Râble de lapin farce fines, mousseline d'artichaut, artichaut poivrade rôti, jus corsé de lapin, condiment moutarde noix et herbes du potager

Le Plateau de Fromages

Fromages affinés de la maison Perrin

Choisissez jusqu'à 4 morceaux pour composer votre dégustation personnalisée

Les Desserts

Rhubarbe, Fleurs de Sureau

Fine tartelette, frangipane liqueur de fleurs de sureau, rhubarbe en damier, fleurs de sureau

Sésame, Fruit exotique 🍴 🍴

Biscuit roulé au sésame noir, praliné sésame noir, compotée de mangue, écume de mangue

Chocolat, Verveine

Finger chocolat noir, pâte sucrée au cacao amer, cœur et glace verveine, glaçage noir, caramel verveine

Lentilles, Cheesecake

Ganache montée chocolat blanc et lentilles, pâte phyllo croustillante, praliné lentilles, crème glacée façon cheesecake

Café, Whisky 🍴

Soufflé au café du Guatemala, mousse de lait, glace au whisky Bushmills « Irish Whiskey »

Le Menu Dégustation

Servi uniquement au Dîner, du Mardi au Samedi et le Dimanche au Déjeuner, à l'ensemble de la tablée

Menu en 7 services

85 Euros

Huître, Truffe en deux temps

Huître pochée des Vignes Marines, écume de truffe, fine tartelette, beurre de truffe et copeaux.

Foie Gras, Iode

Berlingot d'anguille fumée et topinambours, écume de foie gras du domaine de Lanvaux.

Lotte, Bière Damraz

Médailillon de Lotte nacré, beurre blanc à la bière Damraz (bière de Brière), crémeux de chou-fleur au houblon, palet caramélisé.

Bœuf de Galice, Pommes de Terre

Cœur de faux-filet, mille-feuille de pommes de terre, condiment de bœuf et coques, jus de viande corsé.

Crémeux Nantais, Ecume de mer

Crémeux nantais de la maison Perrin en algue Kombu, écume de vin d'Anjou aux algues.

Sarrasin, Pommes

Biscuit croustillant, espuma au sarrasin, pommes en texture.

Chocolat, Bourbon

Crémeux d'origine équatoriale, glace bourbon, sablé chocolat fleur de sel de Guérande, gavotte.



Le Déjeuner des Saveurs

Menu entrée-plat ou plat-dessert

25 Euros

Menu entrée, plat, dessert

29 Euros

Servi uniquement au Déjeuner, du Mardi au Vendredi - hors jours fériés

Semaine du 28 Avril au 1 Mai 2026

Rillettes de lieu noir, gel kumquat, chips de sésame.

-

Filet de daurade rôti, tagliatelles de légumes de saison, beurre blanc au cidre.

-

Mille-feuilles noix de coco.



La Carte des Enfants

“Le Petit Gourmet”

25 Euros

Entrée, plat et dessert

Le chef leur propose de piocher à leur guise dans la carte des grands. Les plats seront adaptés en portion enfant

“Le Petit Gourmand”

15 Euros

Plat et dessert

Poisson ou viande du jour, légumes de saison ou mousseline du moment

Salade de fruits frais ou gâteau gourmand fait maison