



Pour le déjeuner

Entrée/plat ou plat/dessert 34

Pour le déjeuner et dîner

Entrée/plat/dessert 44

Entrées - 13

Oeuf Parfait, petits pois, menthe et croûtons

Perfect egg, peas, mint and croutons

Asperges vertes gratinées au miso, oranges sanguines +2

Green asparagus gratinated with miso, blood oranges

Ceviche de dorade, mangues, condiment kosho et citron vert

Sea bream ceviche, mangoes, kosho condiment and lime

Foie gras mi-cuit, gelée de vin blanc, chutney d'oignons et mandarine +6

Semi-cooked foie gras, white wine jelly, onion and mandarin chutney

Plats - 26

Volaille fermière, gnocchis frits et sauce blanquette

Free-range poultry, fried gnocchi and blanquette sauce

Cabillaud nacré, fenouil rôti et salade cru, beurre blanc à l'estragon

Pearly cod, roasted fennel and raw salad, tarragon white butter

Épaule de veau confite, asperges blanches et sésame +3

Confited veal shoulder, white asparagus and sesame

Filet de rouget façon bouillabaisse, ratte confite et pickles +5

Bouillabaisse-style red mullet fillet, candied potatoes and pickles

Risotto carnaroli, patates douces et épinards

Carnaroli risotto, sweet potatoes and spinach

A la carte - Hors menu

Filet de bœuf Aubrac et mille-feuille de pomme de terre - 38

Aubrac beef fillet and mashed potatoes

Desserts - 12

Assortiment de fromages affinés par la maison Androuet +4

Assortment of cheeses matured by house Androuet

Crèmeux citron et yuzu, pignon de pin, basilic et sorbet pamplemousse

Creamy lemon and yuzu, pine nuts, basil and grapefruit sorbet

Mille-feuille, crème légère vanille et tonka +2

Mille-feuille, light vanilla and tonka cream

Tarte chocolat Guanaja 70%, praliné pistache, sablé breton, et glace pistache

Guanaja chocolate tart, pistachio praline, Breton shortbread, and pistachio ice cream

Pour le dîner

Menu dégustation en 5 services 68

"Five-course" tasting menu

Sébastien Boudon Chef de cuisine

Prix nets en euros, taxes service compris.

Merci de nous signaler toute forme d'allergie.