

MENU



Entrées

- ★ Tagliatelles de seiche, coco de Paimpol, bisque de homard et sorbet piquillos (*1/2/7/14) - 16€

--

Velouté de châtaigne, champignons d'Anjou et hollandaise fumée (*3/7/8/10) - 23€

--

- ★ Le jambon de Noir de Bigorre affiné 20 mois - 16€

--

Moules de bouchot du Mont Saint Michel, crémeux de chou fleur, fine gelée iodée, espuma ciboulette (1/3/7/10/14*) - 14€

--

Le foie gras de canard en transparence de vin de Chinon et poire tapée - 19€



Plats

- ★ Pavé de Merlu de nos côtes en viennoise de câpres, carottes fondantes aux fruits secs, mousseline de brocolis parfumée à la noisette (*3/4/7/8/10) - 28€

--

- ★ Côte de cochon de Noir de Bigorre, panais et ventrèche, shiitakes de Razines et jus corsé (*6/7) - 29€

--

Ris de veau rôti voilé au lard, mousseline de pomme-de-terre façon Robuchon et jus court (*6/7) - 39€

--

Colvert à partager à deux (*7/9) - 56€

--

Notre suggestion végétarienne de saison - 24€



Fromages

Sélection de fromages affinés par la laiterie Gilbert - 13€

--

Le chèvre de Sainte Maure en textures - 12€



Desserts

- ★ La pavlova aux poires pochées et glace vanille (*3/7) - 13€

--

- ★ Le cheese cake au caramel beurre salé (*1/7) - 13€

--

La noix en biscuit moelleux, figes rôties et sorbet au vin d'épices (*1/3/7/8) - 13€



MENU



Starters

★ Squid tagliatelle, Paimpol coco beans,
lobster bisque and piquillos sorbet (*1/2/7/14) - 16€

--

Chestnut soup, Anjou mushrooms, and smoked hollandaise
(*3/7/8/10) - 23€

--

★ 20-month-aged Noir de Bigorre ham - 16€

--

Mont Saint Michel Bouchot mussels, creamy cauliflower, delicate iodized jelly
and chive espuma (1/3/7/10/14*) - 14€

--

Duck foie gras with a Chinon wine glaze and poire tapée (dried pear) - 19€



Main Dish

★ Fillet of Hake from our coasts in a caper crust,
tender carrots with dried fruits, broccoli mousseline scented with hazelnuts
(*3/4/7/8/10) - 28€

--

★ Noir de Bigorre pork chop, parsnips with pork belly and Razines shiitake mushrooms
in rich jus (*6/7) - 29€

--

Roasted veal sweetbreads wrapped in bacon, Robuchon-style mashed potatoes
and reduced meat juice (*6/7) - 39€

--

Wild duck (Colvert) to share for two (*7/9) - 56€

--

Our seasonal vegetarian plate - 24€



Cheese

Selection of cheese from par la the Gilbert Dairy - 13€

--

Saint Maure goat cheese in multiple texture - 12€



Deserts

★ Pavlova with poached pears
and home made vanilla ice cream (*3/7) - 13€

--

★ Salted butter caramel cheesecake (*1/7) - 13€

--

Soft nut cake with roasted figs and spiced wine sorbet (*1/3/7/8) - 13€

