



MENU DE LA MAISON

Tarte croustillante

Crème pâtissière de champignons de Paris.
Foie gras blond du Périgord.
Betteraves mûrées au vieux vinaigre de vin rouge.

Épinards géants juste fondus

Huîtres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.
Beurre blanc au ponzu caviar, osciètre gold.

Le St Pierre de Noirmoutier

Aiguillettes beurre noisette et gingembre.
Marinière de coquillages, salicornes, pâtes aux algues.
Jus d'huîtres.

Glace à la farine de seigle torréfiée

Lait moussoux de noisettes.
Citron fermenté.

Raviole de courge butternut

Frangipane au Marsala.
Tarte d'oranges.

Mignardises

*Menu pour l'ensemble des convives.
Prix par personne : 200 €*





MENU DE SAISON

Tarte croustillante

Crème pâtissière de champignons de Paris.
Foie gras du Périgord.
Betteraves mûrées au vieux vinaigre de vin rouge.

Épinards géants juste fondus

Huîtres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.
Beurre blanc au ponzu caviar, osciètre gold.

Bouillon de sous-bois

au soufflé crémeux de champignons et céleri.
Blanc de gros paris à la vinaigrette de lièvre
et lard de colonnata.

Entrecôte de bœuf Noir de Baltique

Poêlée au caramel de soja, couteaux au romarin.
Gâteaux de riz à l'anguille fumée.

Noir de rouget

Sauce salmis à l'encre de seiche.
Foies de volaille en persillade.
Puntarelle au jus d'anchois.
Croûton de peaux, abat gratiné.

Mochi de banane

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

Glace à la farine de seigle torréfiée

Lait moussieux de noisettes.
Citron fermenté.

Tarte aux pommes Royal Gala sans pâte

Glace à la tarte tatin.

Mignardises

***Menu pour l'ensemble des convives.
Prix par personne : 300 €***



À LA CARTE



MISE EN BOUCHE

Consommé Gelée de forêt 24 €
aux œufs de brochet et betteraves maturées.
Salade d'hiver, mayonnaise au genièvre.

Gambero Rosso de Sicile 29 €
Crue sur une mayonnaise de foie gras, gel de shitaké.
Texture de udon, eau ambrée de champignons.

ENTREE

Épinards géants juste fondus 55 €
Huîtres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.
Beurre blanc au ponzu, caviar osciètre gold.

Algues et oursin 45 €
Nori, Kombu, Dulce, Wakamé, et Omibudo au naturel.
Langues d'oursins au beurre demi-sel.
Pamplemousses brûlés et sauce chasse.
Froid d'agrumes à l'huile d'olive.

Rognons et sardines 45 €
cuits en persillade.
Pleurotes au sautoir au curry.
Sardines marinières.

ENTREE PLAT

Soupe de nos côtes Bretonnes 28 €
Nouilles de Saint Jacques.

Foie gras et raviolis 38 €
pochés à l'huile d'orties.
Bouillon d'anguilles.

Bouillon de sous-bois 28 €
aux soufflés crémeux de champignons et céleri.
Blanc de gros Paris à la vinaigrette de lièvre et lard de colonnata.

FROMAGE

Pièce de fromage d'exception 35 €

Mochi de banane flambée 12 €
et trappiste d'Echourgnac.

Déclinaison glacée de gorgonzola 18 €
Subric tiède au Galabé.

PLAT PRINCIPAL

Homard de nos côtes 124 €
La queue tiède au beurre frais, tombée de jeunes salades.
Sabayon au Meursault. Tête gratinée façon Thermidor.

La St Pierre de Noirmoutier 120 €
Aiguillettes beurre noisette et gingembre.
Marinière de coquillages, salicornes, pâtes aux algues.
Jus à l'huître.

Noir de rouget 90 €
Sauce salmis à l'encre de seiche, foies de volaille en persillade.
Puntarelle au jus d'anchois. Croûton de peaux, abat gratiné.

Entrecôte de bœuf Noir de Baltique 110 €
Poêlée au caramel de soja, couteaux au romarin.
Gâteaux de riz à l'anguille fumée.

Volaille de Bresse 110 €
Cuite suspendue aux herbes fraîches.
Suprême nappé de sauce poulette, grains de maïs frais et caviar.
Toast melba de pain de campagne, cuisse hachée acidulée.
Salade de betteraves, foie confit et peau croustillante.

Le Végétal 68 €
Navets violets, Paris et Nori pressé, braisé à four doux.
Jus de braisage en vinaigrette.
Purée de persil frisé, topinambours au verjus.
Gratin de fregola au lait d'avoine, radis roses croquants.

DESSERT

Tarte aux pommes sans pâte 18 €
Glace à la tarte tatin.

Chocolat 24 €
Soufflé cuit sur glace.
Tarte crémeuse au praliné croustillant.

Raviole de courge 24 €
Frangipane au Marsala.
Tarte d'oranges aux amandes Polignac.

Truffe melanosporum fraîche et cuisinée 45 €
Crème truffée, biscuits croustillants.

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, la Maison Ruggieri ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenances produits : Lièvres Français, Rognons Britanniques, Volailles Françaises, Bœuf Allemand