



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.

Variétés d'Asperges de France

Cuisinées au Pinot Noir et lard de Rome.
Tarte moelleuse aux olives.

L'Agneau de Lait des Pyrénées

Côtelettes poêlées, navets et ses fanes lentement cuisinés aux graines de moutarde.
Foie d'Ormeau à l'olive.
Rouleau de pâte en amertume.
Pain feuilleté façon Wellington.

Glace à la farine de seigle torréfiée

Lait mousseux de noisettes.
Citron fermenté.

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas

Fontainebleau à la meringue de pois chiche.
Infusion glacée de verveine et feuille de cresson.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon au Champagne Brut.

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.

Lasagnes ouvertes d'Asperges Blanches de Noirmoutier et Seiche

Amertume Radicchio tardif.

Noir de rouget

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

Agneau de lait des Pyrénées

Côtelettes poêlées, navets et ses fanes lentement cuisinés aux graines de moutarde.
Foie d'Ormeau à l'olive.
Rouleau de pâte en amertume, pain feuilleté façon Wellington.

Mochi de banane

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

Glace à la farine de seigle torréfiée

Lait mousseux de noisettes.
Citron fermenté.

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas

Fontainebleau à la meringue de pois chiche.
Infusion glacée de verveine et feuille de cresson.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon au Champagne Brut.

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 printanière, 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.

ENTRÉE

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

Variétés d'Asperges de France 45 €
Cuisinées au Pinot Noir et lard de Rome.
Tarte moelleuse aux olives.

Belle Langoustine, fricassée de Morilles 55 €
Au Vin d'Arbois.
Foie de veau aux Sucrs de Princes.

ENTRE-PLAT

Lasagnes Ouvertes d'Asperges Blanches de Noirmoutier et Seiche 32 €
Amertume Radicchio tardif.

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

FROMAGE

Pièces de fromages d'exception 35 €

Mochi de banane 12 €
Flambée 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.

Le Saint-Pierre de Noirmoutier 100 €
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. Croûtons 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.

Le Végétal 75 €
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.

Agneau de lait des Pyrénées 100 €
Côtelettes poêlées, navets et ses fanes lentement cuisinés
aux graines de moutarde.
Foie d'Ormeau à l'olive, rouleau de pâte en amertume.
Pain feuilleté façon Wellington.

DESSERT

Tarte aux pommes sans pâte 24 €
Glace à la tarte tatin.

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

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas 24 €
Fontainebleau à la meringue de pois chiche.
Infusion glacée de verveine et feuille de cresson.

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