



MENU DE LA MAISON



Fraicheur en blanc et vert

Daikon et kiwi en fines lamelles, au jus de céleri branche.
Huile d'olive de Calabre.

Asperges blanches de la Torche

Cuisinées aux feuilles de cresson.
Pain Bao chaud du bout des doigts.

Homard bleu de Loctudy

Au feu de bois, chou braisé, sauce au corail.
Tête façon Thermidor.

Retour du Venezuela

Gelée et crémeux cacao, whisky Lagavulin 16 ans.
Stracciatella de mascarpone croustillante.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

Menu pour l'ensemble des convives.

Prix par personne : 200 €



MENU DE SAISON

Fraicheur en blanc et vert

Daikon et kiwi en fines lamelles, au jus de céleri branche.
Huile d'olive de Calabre.

Asperges blanches de la Torche

Cuisinées aux feuilles de cresson,
Pain Bao chaud du bout des doigts.

Les pâtes en amertumes

Jus d'anchois, petit pain aux baies de genièvre.

Langoustines et morilles

Juste cuite , ail des ours aux parfums d'Arbois.

Comme en Toscane

Lard de blanc de Turbot, coquillages et fenouil.

Bœuf de race Normande

Pommes de terre croustillante au pistou de sauge et câpres.
Glaçage huile de tomate à la moelle.
Jus de bœuf aux olives de Kalamata.

Mochi de banane

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas

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

Retour du Venezuela

Gelée et crémeux cacao, whisky Lagavulin 16 ans,
Stracciatella de mascarpone croustillante.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

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



À LA CARTE



MISE EN BOUCHE

Braisage de betteraves et champignons de Paris 25 €
Vert de livèche, purée de sésame noir.

Comme en Toscane 30 €
Lard de blanc de Turbot, coquillages et fenouil.

ENTRÉE

Asperges blanches de la Torche 45 €
Cuisinées aux feuilles de cresson.
Pain Bao chaud du bout des doigts.

Épinards géants juste fondus 65 €
Huitres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.
Beurre blanc au ponzu, caviar osciètre gold.

ENTRE-PLAT

Les Pâtes en amertume 35 €
Jus d'anchois, petit pain aux baies de genièvre.

Langoustine et morilles 70 €
Juste cuite, ail des ours aux parfums d'Arbois.

FROMAGE

Pièces de fromages d'exception 35 €

Mochi de banane 12 €
Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

PLAT PRINCIPAL

Turbot vapeur à l'eau de coquillages 100 €
Petit pois français acidulées.
Pommes de terre de l'île de Noirmoutier, mayonnaise d'algues.

Homard bleu de Loctudy 120 €
Au feu de bois, chou braisé, sauce au corail.
Tête façon Thermidor.

Ris de veau croustillant 100 €
Tortellini à la crème de Normandie et vin jaune du Jura.
Piores en transparence et levure Boulangère.

Bœuf de race Normande 110 €
Pomme de terre croustillante au pistou de sauge et câpres.
Glaçage huile de tomate à la moëlle.
Jus de bœuf aux olives de Kalamata.

LES TOUT-PETITS

Tagliolini façon Suzette 20 €
Glace au miel, Grand Marnier flambé.

Dans un verre à cocktail, fraise et rhubarbe 25 €
Au jus de fraise.
Fraicheur de shiso, fraises des bois croquantes.

DESSERT

Chocolat 25 €
Soufflé cuit sur glace. Tarte crémeuse au praliné croustillant.

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas 25 €
Fontainebleau à la meringue de pois chiche.
Infusion glacée de verveine et feuille de cresson.

Retour du Venezuela 30 €
Gelée et crémeux cacao, whisky Lagavulin 16 ans.
Stracciatella de mascarpone croustillante.