



## 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.

### **Cocktail d'agrumes du Maroc**

Salade d'herbes folles croustillantes, fraicheur de cédrat Corse.  
Galette de ricotta au chocolat noir 70% Sao Tomé.

### **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** 55 €  
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

**Sole soufflée à la laitue** 100 €  
Cœur de laitue braisée à la crevette grise.  
Royale en salade au lard de Colonnata.

**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.

**Cocktail d'agrumes du Maroc** 20 €  
Salade d'herbes folles croustillantes, fraîcheur de cédrat Corse.  
Galette de ricotta au chocolat noir 70% Sao Tomé.

## 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.