

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

* **Pressé de foie gras**

Foie gras de canard au muscat | magret fumé

Compotée de coings aux épices | vinaigre pommes & pain d'épices

★ ★ ★

** **Betterave & thon rouge**

Fleur de betterave cuite au sel | gravlax de thon rouge

Sauce aigrette | huile d'aneth | pickles de moutarde

★ ★ ★

*** **Ombre chevalier**

Cuit nacré | sauce au beurre noisette

Topinambour | caviar

Boîte de caviar : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

★ ★ ★

* **Pomme-céleri (Pause sorbet offert avant votre plat)**

Espuma Granny Smith

★ ★ ★

Biche

Gigue servie rosée | lard | jus réduit

Confit d'endives | potimarron & châtaignes | dauphine

★ ★ ★

* **Cru des Fagnes aux truffes**

Mâche au vinaigre de xérès & noix | pain aux noisettes

★ ★ ★

Paris Brest à la pistache

Chou craquelin | pralin & crème de pistache

Crème glacée à la fleur d'oranger

3 services 49 € (Foie gras – Biche – Paris Brest)

4 services 65 € (Foie gras – Ombre chevalier – Biche – Paris Brest)

5 services 85 € (Foie gras – Betterave/thon rouge – Ombre chevalier – Biche – Paris Brest)

Ajoutez une sélection de 4 fromages
sur assiette à 16€ ou à la place du dessert (+10€)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

À LA CARTE

LES ENTRÉES...

Pressé de foie gras 30€

Foie gras de canard au muscat | magret fumé

Compotée de coings aux épices | vinaigre pommes & pain d'épices

Betterave & thon rouge 28€

Fleur de betterave cuite au sel | gravlax de thon rouge

Sauce aigrette | huile d'aneth | pickles de moutarde

Omble chevalier 30€

Cuit nacré | sauce au beurre noisette

Topinambour | caviar

Boîte de caviar : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

Saint jacques de Dieppe 32€

Justes saisies | sauce au vin blanc

Celerisotto aux truffes | truffes d'automne

LES PLATS...

Filet de barramundi 35€

Cuit sur peau | sauce au verjus et œufs de truite | moules | fenouil

Filet de biche 45€

Servi rosé | jus réduit monté au beurre

Confit d'endives | potimarron & châtaignes | dauphine

Aile de raie 35€

Cuite meunière | beurre noisette, câpres & persil | purée mousseline

Entrecôte de Marrucia 300g 39€

Saisie au beurre | béarnaise | gratin dauphinois

Oignons rouges confits au vieux balsamique

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

Sélection de la maison « Formaticus » | sirop Charlier | pain aux abricots & noisettes

L'incontournable Dame Blanche 16€

Crème glacée à la vanille tournée minute | crème semi-battue

Chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS | amandes caramélisées

Paris Brest à la pistache 16€

Chou craquelin | pralin & crème de pistache

Crème glacée à la fleur d'oranger

Pomme granny 16€

Confit de pommes | sablé breton à la fleur de sel

Sorbet granny-céleri | crème crue à la fève tonka | Arlette