

La Carte

Eveil du Palais...

Cappuccino de potimarron à la noisette et grué de cacao,
Copeaux de foie gras et lard séché

Mi cuit de foie gras maison au Calvados,
Pommes fondantes au gingembre et
Eclats de châtaignes caramélisées

Saint Jacques rôties à la pistache,
Crèmeux de panais à la réglisse,
Ecume à la citronnelle et coco.

Raviole de langoustine shiitake et poireau au gingembre,
Ecume de carapaces fumées à la cardamome verte,

Terre & Mer

Mi cuit de thon Albacore en croute de riz,
Poêlée de légumes au sésame, émulsion pimentée à la ciboulette

Demi-homard breton poché et son consommé corsé,
Cèpes rôtis et julienne de légumes et
Soja au gingembre et coriandre (supp 7€)

Pigeon en deux cuissons, cromesquis de figues,
Petits légumes glacés au miel et romarin

Filet de bœuf à la plancha, confit de choux au lard de Colonatta
et poivre de Kampot,
Jus de viande au foie gras (supp 3€)

La Carte

L'Instant des Fromagers

Assiette de trois fromages

(Maison J. Yves Bordier)

Et sa salade

Plaisir sucré

Poire pochée au vin rouge et épices,
Crèmeux de giraumon, sorbet orange

Millefeuille de bananes caramélisées et
Chocolat Manjari

Charlotte aux marrons en croute de pain d'épices

Macaron avocat yuzu,
Sorbet citron vert

Le Chef est à votre écoute ...