



Menu découverte en 5 temps 70€
Accord mets et vins 50€

Amuse-Bouche
Appetizer

Pagre de ligne, aubergine, olives vertes
Red porgy, eggplant, green olives

Poulpe, topinambours, boudin noir
Octopus, Jerusalem artichoke, black pudding

Bœuf limousine en deux services
Beef limousine in two services

Cabillaud, courgette trompette, sauce berce
Cod fish zucchini trumpet berce sauce

Éclair, crème sarrasin, tonka, glace soja caramel
Éclair, buckwheat cream, tonka bean, soy caramel ice cream

Mignardises

Assiette de fromages + 18€
Cheese plate

Granité de Raifort, caviar +22€
Horseradish granita, caviar

Huître de Vendée, caviar +23€
Vendée oyster, caviar

Homard +33€
Lobster



Menu signature en 8 temps 110€
Accord mets et vins 70€

Amuse-Bouche
Appetizer

Pagre de ligne, aubergine, olives vertes
Red porgy, eggplant, green olives

Poulpe, topinambours, boudin noir
Octopus, Jerusalem artichoke, black pudding

Homard, girolles, sauce civet
Lobster, chanterelles, civet sauce

Cabillaud, courgette trompette, sauce berce
Cod fish zucchini trumpet berce sauce

Granité de Raifort, caviar
Horseradish granita, caviar

Bœuf limousine en deux services
Beef limousine in two services

Mousse au mascarpone et pêche, glace gingembre
Mascarpone mousse with peach, ginger ice cream

Éclair, crème sarrasin, tonka, glace soja caramel
Éclair, buckwheat cream, tonka bean, soy caramel ice cream

Mignardises

Menu du 25 juillet 2024

*Notre carte change chaque jour, au rythme des
saisons et en fonction des arrivages*