

Les intemporels

*Sauf accord unanime sur un choix à la carte,
à partir de 5 convives, le menu est imposé.*

Le caviar osciètre Imperial Heritage

Les blinis cuit minute, crème rabâche. Caviar 50G – 145€
Ou écrasé de pommes de terre et ciboulette

Le foie gras de canard cuit en terrine

Consommé froid, pain paysan et brioche. 75€

Gambero Rosso

Oxtail célestine. 95€

La truffe en croûte

Mesclun, en plat nous y ajoutons un écrasé de pommes de terre.
La truffe entière : 145€ – à partager : 175€

Jambonnettes de grenouilles « grenouilles de France »

Poêlées à l'ancienne, crème d'ail, jus de persil. 95€

Le homard breton en jus de cassoulet

Cocos de Paimpol frais, tomate, gras de confit 125€ ou à partager 145€

La sole Fernand Point

Filets de sole, fines pâtes, un peu de champignon et tomate, la sauce.
Le tout glacé à la salamandre. 90€ – à partager : 160€
(Servi du 07 mai au 20 décembre)

Le turbot

Beurre nantais, légumes de saison cuisinés, caviar osciètre Imperial Heritage. 155€

Ris de veau grillé à la façon de Clément

Grillé à cru au charbon de bois, béarnaise à la façon des cordons bleus. 95€
Pommes frite et Salade comme à la maison

Côte de veau de lait

Crème aux champignons de cueillettes, pommes dauphine 95€
Quelques légumes verts de saison

Desserts A COMMANDER impérativement à la commande

Plats à réserver 24h à l'avance

La langoustine royale en ni cuit ni cru

Caviar Oscietre Imperial Heritage

Jus des têtes au piment et whisky tourbé (entrée ou plat léger) 145€.

Le poulet de Bresse de chez chapon bressant rôti à la commande

Son jus de déglacage, la garniture généreuse d'Éric

Pour deux personnes : 245€ – pour trois personnes : 295€

Le pigeonneau en fine brioche

Gros pigeonneau, foie gras, truffe, jus de pigeon truffé, épinards, écrasé de pommes de terre.

Pour un convive : 135€. A partager 170€

La darne de gros turbot breton

Grillée béarnaise ou pochée hollandaise,

Grande garniture de légumes adaptée.

Pour deux personnes 340€

Fin de repas

Plateau des fromages 35€

Notre grand chariot de desserts de comptoir 35€

Notre Nougat Glacé 30€

Recette depuis 30 ans

A COMMANDER impérativement à la commande du repas :

La dame blanche, glace vanille tournée à la commande

Crème chantilly et crème fleurette, chocolat chaud « Pérou » MARCOLINI 35 €

Les crêpes Suzette, glace à la vanille

Préparation réalisée en salle 40€

La tatin, crème normande.

Glace à la vanille et caramel au beurre salé. 35€

La crêpe normande caramélisée et flambée

Glace à la vanille 40€

Les jeudis soir

Nous ne proposons qu'une formule « All in » uniquement sur réservation,

Menu adapté en raison du marché.

Les dégustations, l'entrée, le plat, le prédessert, le dessert

Les bulles, les vins, eaux et boissons chaudes

Les changements, exceptions ou intolérances ne sont pas compatibles dans cette formule

Prix : 195€,

Nos fromages 25€ - Carte de vins disponible

Votre présence est requise entre 19h et 19h15 au plus tard, fin de notre service à 00h.