Les intemporels

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

Le caviar oscietre Imperial Heritage

Ses blinis cuits minute, crème rabâche caviar 50G – 145€
Ou Ecrasé de pommes de terre et ciboulette

Le foie gras de canard cuit en terrine

Consommé froid, pain paysan et brioche 75€

La truffe en croûte

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

Les Saint-Jacques de Dieppe juste poêlées

Quelques légumes de saison, beurre Nantais 85€

Les langoustines en beurrée de chou

Les langoustines rôties en carapace
Beurrée de chou vert au consommé des têtes 115€

La sole Fernand Point

Filets de sole, fines pâtes, un peu de champignon et tomate, la sauce.
Le tout glacé à la salamandre. (3 filets) 90€. A partager (2 filets) 160€
(Servi du 07 mai au 20 décembre)

Le turbot sauvage atlantique poché florentine

Épinards, crevettes grises épluchées à la maison, sauce hollandaise
En entrée 95€, en plat 135€.

Le dos de chevreuil en noisettes

Chou rouge, chicon, rave, poire au vin d'épices, airelles,
Champignons, jus de chevreuil au cassis, pommes dauphine 115€

Le coq faisan en deux recettes

Les suprêmes cuits sur la carcasse
Sauce Fine Champagne, pommes amandine, airelles, pomme et rave
Les pates en saucisse à la brabançonne
Chicon au jus, pommes persillées 2 pers. 170€

Le râble de lièvre rôti et Flambé à la vieille prune de Souillac

Chou rouge, chicon, rave, poire au vin d'épices, airelles,
Champignons, pommes dauphine, Jus de lièvre corsé à la prune 2 pers. 190€

Ris de veau de lait cuit à cru au poêlon

Façon bordelaise. 95€

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 gros poulet de Bresse rôti à la commande
Son jus de déglaçage, la garniture généreuse d'Éric
Pour deux personnes : 225€ – pour trois personnes : 265€

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 310€

Fin de repas

Plateau des fromages 35€

Notre grand chariot de desserts de comptoir 30€
Les soir vendredi et samedi, le dimanche midi
Les jeudi et vendredi midi sur réservation

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
Servie jusqu'à 23h00. 40€