

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€

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 au Riesling

Petits légumes et champignons de cueillette 135 €

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)

Retour de pêche, en croûte de pain

Jus de paella en vinaigrette et supions poêlés, haricots coco de Paimpol
En fonction de la pêche de 115€ à 85€

Le Perdreau pattes grises en cocotte, flambé à l'armagnac

Muscats de Hambourg, navets glacés, pommes château. 105€
Salade rafraichissante

Ris de veau de lait cuit à cru au poêlon

Sauce bordelaise, échalote, moelle à la coque. 105€

Pièce de bœuf

Sauce et accompagnement de votre choix, prix adapté à votre choix.

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 rôti à la commande

Son jus de déglacage, la garniture généreuse d'Éric

Pour deux personnes : 225€ – pour trois personnes : 270€

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€

Côte de veau de lait français (pour 2 personnes). 185€

Crème aux champignons de cueillette saisonnière, pommes dauphine, quelques légumes cuisinés

Fin de repas

Plateau des fromages 35€

Notre grand chariot de desserts de comptoir 35€

Notre Nougat Glacé 30€ Sauf si en pré dessert

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 pré-dessert, 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.