

Les intemporels

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

Le caviar Le caviar osciètre Imperial Heritage

Ecrasé de pommes de terre et ciboulette, crème rabâche caviar 50G – 145€

Le foie gras de canard cuit en terrine **

Consommé froid, pain paysan grillé. 75€

Tartare au couteau de langoustine bretonne

Chou-fleur, rave, crème au caviar sibérien Imperial Heritage. 85€

La truffe en croûte

Mesclun, en plat nous y ajoutons un écrasé de pommes de terre.

La truffe entière : 145€ – à partager : 175€

Le homard breton en beurrée au thym citron **

En deux cuissons, légumes verts de saison. 115€

La sole Fernand Point **

Filets de sole, fines pâtes, un peu de champignon et tomate, la sauce.

Le tout glacé à la salamandre. 95€.

(Servi du 07 mai au 20 décembre)

Le ris de veau de lait cuit au sautoir **

Risotto classique, jus de veau et truffes de cette année. 135€

Filet de bœuf Holstein Mirabeau

Servi bleu chaud, anchois Cantabrico Oro, Tian provençal, jus aux olives niçoises 105€

*** Certains plats peuvent être servis en portion réduite pour 2 convives,
tarifiée aux 2/3 du prix carte par convive.*

Plats à réserver 24h à l'avance

(Entrée légère suggérée)

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 au nid, 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€

Le trio de crêpes

3 crêpes aux fruits flambés, 3 sorbets 35€

Les jeudis soir

Nous ne proposons qu'une formule « All in » uniquement sur réservation,
Le marché dicte, le Chef compose.

Un menu vivant, non annoncé, pensé autour des plus beaux produits du jour...

Les dégustations, l'entrée, l'entremet, le plat, le pré-dessert, le dessert

Les bulles, les vins, eaux et boissons chaudes

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.