

Les intemporels

A partir de 5 personnes,
La carte n'est pas disponible sauf si votre choix est unanime pour la table.

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€

La truffe en croûte

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

Les asperges à La flamande

De chez Stéphane Longlune, Notre recette 70€

Jambonnettes de grenouilles « grenouilles de France »

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

Le homard breton

Mon interprétation de la préparation thermidor 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€. A partager (2 filets) 160€
(Servi du 07 mai au 20 décembre)

Le turbot

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

Le ris de veau de lait cuit au sautoir

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

Le filet de bœuf

Crème au poivre rouge fermenté, pommes dauphine. 125€

Poitrine de Canard de chez Burgaud (par deux cts)

Nougat, ananas confit, lime et poivres, jus de canard 115€

Plats à réserver 24h à l'avance

(Entrée légère suggérée)

Le poulet de Bresse « 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 « desserts de comptoir » 35€

Notre Nougat Glacé

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,

Menu annoncé sur notre site, souvent adapté en raison du marché.

Les dégustations, l'entrée, 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