

Menu classique

Jusqu'au 15 juillet

En 4 services : 135€ - En 5 services : 195€ - En 6 services : 255€
Menus non modifiables et choisis de façon unanime pour l'ensemble de la table

En 4 services

(servi au déjeuner le jeudi et le vendredi uniquement)

Les dégustations

Tartare au couteau de langoustines bretonnes

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

Alternative

Le foie gras de canard cuit en terrine

Consommé froid, pain paysan grillé

Filet de bœuf Holstein Mirabeau

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

Ou

La sole Fernand Point

Nougat glacé

Notre recette depuis 30 ans

Le chariot des desserts :

Assortiment de « desserts de comptoir »

En 5ème service

Le homard breton en beurrée au thym citron

En deux cuissons, légumes verts de saison

En 6ème service

Prise de la dernière commande 12h45 et 19h45

Jambonnettes de grenouilles de chez Grenouilles de France

Poelées à l'ancienne, crème d'ail, jus de persil

En option :

Nos fromages 25€, avec vin 20€

Accompagnement d'une sélection généreuse de beaux vins

En 4 services : 85€-En 5 services : 125€-En 6 services : 155€

Ou le verre de 12.5 cl : 30€