

## Menu Dégustation 185€

*En 8 temps*

*Disponible au dîner du mardi au samedi  
et au déjeuner sur réservation uniquement*

Bouchées apéritives



*Amuse-bouche*

Risotto de perles du Japon, anguille caramélisée, asperges vertes grillées et émulsion au shiso



Chaud-froid de langoustines de Bretagne, huile de livèche et réduction de carapace



Médailles de lotte juste nacrée, perles de citron Yuzu et sauce paloise



Grenouilles marinées au tandoori, coulis de roquette, asperges blanches et morilles, émulsion d'ail des ours



Turbot sauvage en deux cuissons, croustillant d'algue, sauce Champagne et caviar de la maison Neuvic



Déclinaison d'agneau de lait de l'Aveyron, celtuce et citron noir, tacos d'épaule confite et jus réduit



Textures de rhubarbe, crémeux de noix de muscade et sorbet orange sanguine



Meringue de fraises Gariguettes et fleur de cerisier vivifiée au citron vert et poivre du Timut

**L'Accord du sommelier – En 6 verres 90 €**

## Tasting Menu 185€

*8-Course*

*Available for dinner from Tuesday to Saturday  
and for lunch by reservation only.*

Appetizers



*Amuse-bouche*

Japanese pearl risotto, caramelized eel, grilled green asparagus and shiso emulsion



Warm-cold Brittany Langoustines, lovage oil and crustacean reduction



Slightly cooked monkfish, yuzu pearls and Pau sauce



Tandoori-marinated frogs, rucola coulis, white asparagus and morels, wild garlic emulsion



Wild Turbot cooked in two ways, crispy seaweed, Champagne sauce and caviar from la Maison Neuvic



Variation of Aveyron suckling lamb, celtuce and black lemon, confit shoulder tacos and reduced jus



Textures of rhubarb, nutmeg cream and blood orange sorbet



Gariguettes strawberry and cherry blossom meringue, lime and timut pepper

**Wine pairing – 6 glasses 90€**

Certains produits peuvent varier selon l'arrivée du jour.

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table. En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, la brigade utilisera de tout son savoir-faire pour vous proposer un menu adapté. Toutefois, il est impératif de signaler vos réserves lors de la réservation.

Products may vary depending on the arrival of the day.

Our menus are served for the whole table. In case of allergies or dietary restrictions, the whole team will do their best to suggest you a menu specially adapted to your needs. Therefore, it is imperative to indicate your restrictions when making your reservation.

## Menu Découverte 145€

*En 7 temps*

*Disponible au dîner du mardi au vendredi  
et au déjeuner sur réservation uniquement*

Bouchées apéritives



*Amuse-bouche*

Risotto de perles du Japon, anguille caramélisée, asperges vertes grillées et émulsion au shiso



Chaud-froid de langoustines de Bretagne, huile de livèche et réduction de carapace



Médallions de lotte juste nacrée, perles de citron Yuzu et sauce paloise



Grenouilles marinées au tandoori, coulis de roquette, asperges blanches et morilles, émulsion d'ail des ours



Déclinaison d'agneau de lait de l'Aveyron, celtuce et citron noir, tacos d'épaule confite et jus réduit



Textures de rhubarbe, crémeux de noix de muscade et sorbet orange sanguine



Meringue de fraises Gariguettes et fleur de cerisier vivifiée au citron vert et poivre du Timut

**L'Accord du sommelier – En 5 verres 75€**

## Discovery Menu 145€

*7-course*

*Available for dinner from Tuesday to Friday  
and for lunch by reservation only*

Appetizers



*Amuse-bouche*

Japanese pearl risotto, caramelized eel, grilled green asparagus and shiso emulsion



Warm-cold Brittany Langoustines, lovage oil and crustacean reduction



Slightly cooked monkfish, yuzu pearls and Pau sauce



Tandoori-marinated frogs, rucola coulis, white asparagus and morels, wild garlic emulsion



Variation of Aveyron suckling lamb, celtuce and black lemon, confit shoulder tacos and reduced jus



Textures of rhubarb, nutmeg cream and blood orange sorbet



Gariguettes strawberry and cherry blossom meringue, lime and timut pepper

**Wine pairing – 5 glasses 75€**

## Menu Esquisse 115€

*En 5 temps*

*Disponible au dîner du mardi au jeudi  
et au déjeuner sur réservation uniquement*

Bouchées apéritives

*Amuse-bouche*

Risotto de perles du Japon, anguille caramélisée, asperges vertes grillées et émulsion au shiso

Chaud-froid de langoustines de Bretagne, huile de livèche et réduction de carapace

Médailles de lotte juste nacrée, perles de citron Yuzu et sauce paloise

Déclinaison d'agneau de lait de l'Aveyron, celtuce et citron noir, tacos d'épaule confite et jus réduit

Meringue de fraises Gariguettes et fleur de cerisier vivifiée au citron vert et poivre du Timut

**L'Accord du sommelier – En 4 verres 65€**

## Menu Déjeuner 65€

*Disponible au déjeuner*

Amuse-bouche

Gamberoni bardée de lard de Colonnata cuite par vos soins, crème de champignons de Paris glacée et fève tonka

Veau rôti, salsifris, raviolis de radis et ail noir, crème aux morilles et jus corsé

Textures de chocolat guanaja, sorbet banane, citron vert et galanga

## Esquisse Menu 115€

*5-course*

*Available for dinner from Tuesday to Thursday  
and for lunch by reservation only*

Appetizers

*Amuse-bouche*

Japanese pearl risotto, caramelized eel, grilled green asparagus and shiso emulsion

Warm-cold Brittany Langoustines, lovage oil and crustacean reduction

Slightly cooked monkfish, yuzu pearls and Pau sauce

Variation of Aveyron suckling lamb, celtuce and black lemon, confit shoulder tacos and reduced jus

Gariguettes strawberry and cherry blossom meringue, lime and timut pepper

**Wine pairing – 4 glasses 65€**

## Lunch Menu 65€

*Available for Lunch*

Amuse-bouche

Gamberoni wrapped in Colonnata lard cooked by yourself, cream of Paris mushroom and tonka bean

Roasted veal, fried salsifries, radish and black garlic ravioli, morel cream, and intense jus

Textures of Guanaja chocolate, banana sorbet, lime and galangal