

Menu Dégustation 185€

En 7 temps

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

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



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€

7-Course

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

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 6 temps

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

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

Médaillons 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€

6-course

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

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 4 temps

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

Bouchées apériti

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

Caille rôtie farcie d'anguille et foie gras, sarrasin soufflé, mimosa d'asperges vertes

Sphères de rhubarbe et fraises gariguettes, granité fraise, sorbet verveine et écume citron vert cardamome

Esquisse Menu 115€

4-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 quail stuffed with eel and foie gras, puffed buckwheat, and green asparagus mimosa

Spheres of rhubarb and gariguettes strawberries, strawberry granita, verbena sorbet and lime cardamom foam