

Belles langoustines d'Ecosse, fenouil/citron	135
Noix de Saint-Jacques de Normandie, poireaux, shiso	130
Légumes racines et fruits de nos maraîchers, cardamome noire	95
Petit pâté chaud de pintade et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne "ikejime", chou-fleur, caviar gold	135
Filet de Saint-pierre, courges, oxalys	125
Turbot, asperges vertes de Roques-Hautes et ail sauvage	125
Homard bleu, pommes de mer de Noirmoutier	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, céleri, truffe noire	175
Selle d'agneau Lacaune, coquillages, algues du Croisic	130
Canette des Dombes aux agrumes, navets	125
Veau "grain de soie", cime di rapa, olives noires	135
Tortellini aux artichauts, tuber melanosporum	150

Fromages 30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

Accord Collection 6 verres de vins de 12 cl 200

DESSERTS 35

Noix de coco, poivre des cimes
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée
 Chocolat et cacao de notre Manufacture
 Fine tarte briochée ananas/cardamome
 Café Kopi Luwak, gavotte
 "Fleur" givrée au pamplemousse

CHEF JOCELYN HERLAND
 CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET