



Champignon du Clos du Roi / riz de Camargue / herbe grasse 
Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé 
Saint-Jacques de plongée de la Baie de Saint-Malo / radis / capucine 
Petit pâté chaud de perdreau et foie gras / salade amère

Barbue de Bretagne au beurre noisette / trévise / sésame / vermouth 
Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / raisin / noix / aneth 
Homard bleu croustillant / navet / mole végétal / combava

Chevreuil rôti / seiche / oseille / caviar Kristal 
Poularde de Culoiseau au vert / tétragone / cardamome 
Veau « grain de soie » grillé / chou de Pontoise / piment doux / houblon 

Fromages frais et affinés

Fleur de figue
Gousse de vanille de Madagascar
Cabosse de cacao
Cédrat
Baba au rhum de votre choix

MENU DÉCOUVERTE
trois mets, fromages et dessert

375 €

MENU COLLECTION
cinq mets, fromages et dessert

425 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE PRIX S'ENTEND NET EN EUROS INCLANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYES DE 5%.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

NOTRE RESTAURANT EST LABELLISÉ ÉCOTABLE. CE LABEL RÉCOMPENSE NOTRE ENGAGEMENT ÉCOPROSPONSABLE ET ÉTHIQUE, QUI S'EXPRISE CHAQUE JOUR À TRAVERS LES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS ET NOS EFFORTS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.