



• MENU •

ENTRÉE

Royale de foie gras crème de topinambour au thé fumé et morilles 40 €

•

Joue de boeuf braisée au vin rouge, condiments d'oignons et tomate confite, chips de lard paysan 35€

•

Choux farcis aux champignons de paris avec sa sauce aux cèpes 25 €

•

Salade César • 20 €

•

PLAT PRINCIPAL

Homard Bleu Rôti, Emulsion de Corail et Pétales de Truffe Noire 60 €

•

Pigeonneau en Croûte d'Épices Douces, Jus Corsé et Petits Légumes de Saison 48 €

•

Filet de Bœuf Wagyu, Purée de Céleri à la Truffe et Jus de Vin Rouge Réduit 65 €

DESSERT

Bavarois aux Fruits Exotiques, Meringue Croquante et Coulis de Passion 15 €

•

Éclair Revisitée au Café, Crème Légère et Grains de Café Caramélisés 14 €

•

Crèmeux au Citron Vert, Sablé Breton et Sorbet Basilic 16 €





MENUS

• L'opal de Feu • 178 €

Entrée :

•

Tartare de Boeuf Angus

•

Makis de Boeuf Blond et légumes croquants marinés au gingembre

•

Royale de foie gras crème de topinambour au thé fumé et morilles

•

Plat :

•

Joue de boeuf braisée au vin rouge, condiments d'oignons et tomate confite, chips de lard paysan

•

Filet de boeuf dans l'esprit d'un chateaubriand, Sauce périgourdine, Purée de pommes de terre à la truffe

•

Carré d'agneau en habit vert, cannelloni de courgette et chèvre frais, ail noir

•

Dessert :

•

Dacquoise, ananas et espuma caramel rhum

•

Croustillant de pamplemousse et yuzu

•

Mousse de banane, gaufrette croustillante et caramel beurre salé

•

