La palette du goût

Entrées

Fricassée d'escargots

Au piment d'Espelette

25€

Foie gras de canard mi-cuit

Et ses copeaux de truffe noire

35€

Œuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

20€

Plats

Filet de bœuf aux herbes

Accompagné de sa ribambelle de légumes

40€

Parmentier de queue de bœuf

À la truffe noire sur sa purée de panais

35€

Filet de turbot

Aux agrumes

44€

Desserts

Paris-Brest

Revisité

18€

Macaron au chocolat d'exception

Et glace à la vanille de Madagascar

22€

Mousse au chocolat

Au piment d'Espelette et à la truffe noire

23€

---

Le délice des sens

Entrées

Tartare de thon

Assaisonné au yuzu

25€

Bouchée de homard croustillant

Et sa farandole de petits légumes

35€

Velouté de cèpes

Aux truffes

20€

Plats

Poulet rôti aux herbes de Provence

Et sa crème de truffe

40€

Langouste rôtie

Et ses légumes de saison

35€

Côte de bœuf Angus

Et sa purée de panais

44€

Desserts

Farandole de desserts

Du chef

18€

Crème brulée

Revisitée

22€

Tiramisu

À la noisette

23€

---

La note enchantée

Entrées

Ravioles de foie gras

Accompagnées de leur crème à la truffe

25€

Caviar osciètre

Sur blini à la farine de blé noir

35€

Homard et espuma de potiron

Marinés aux zestes d'orange

20€

Foie gras de canard cuit entier

Confiture de figue et pain toasté

35€

Plats

Noix de coquilles Saint-Jacques

Sur lit de purée de céleri-rave

40€

Langoustine poêlée

Purée de patate douce

35€

Mijoté de queue de bœuf

Et riz sauvage aux zestes de citron

44€

Desserts

Macaron noisette et chocolat

Glace au caramel brun et sel de Guérande

18€

Baba au rhum revisité

Avec son coulis de citron

22€

Tarte au citron meringuée

Déstructurée

23€

---

À la française

Entrées

Tartare de poulpe acidulé

Aux zestes d'orange

25€

Velouté de légumes d'antan

Carotte, panais, topinambour

35€

Soupe à l'oignon

Revisitée

20€

Plats

Coquilles Saint-Jacques

Accompagnées d'une purée de panais

40€

Magret de canard

Et parmentier de pommes de terre

35€

Pigeonneau d’Ille-et-Vilaine

Sur son lit de gnocchis aux légumes

44€

Desserts

Pétales de violettes glacés

Et purée de noisettes

18€

Fondant au chocolat

Revisité

22€

Millefeuille croustillant

Myrtilles et pâte d’amande

23€