

Menu 39.00€

Sablé de Saint Jacques, Potimarron au thé noir Fumé

Ou

Raviole de champignons, croutons à la truffe et crème de Morilles

—

Lotte au Nori, Bouillon de Miso, Kombo Royal et Champignons

Ou

Agneau de Sept heures en cannelloni croustillant, Pieds de Mouton

—

Dessert au Choix*

Assiette de Fromages de la fromagerie ROUET, confitures maison

Tatin Pommes « Canada » caramélisées

Macaron Mangue, Baies Passions, Ganache Ivoire au Poivre Timut

Sablé Mousse Café Brulé, Chocolat Equateur, glace vanille

Soufflé à la Banane Bio, marmelade Pommes Banane

Mille-Feuille Poires Chocolat aux Epices Douces

Menu 46.00€

Foie gras à l'Aubance, Ail Noir, pain à la noisette

Ou

Carpaccio de Saint Jacques au Caviar, Naan aux Baies Passion

Bœuf Rosini, compressé d'Agatha au Bleu de Bonneval, Jus de Viande

Ou

Bar Rôti, tartare d'Huitres, pommes vertes céleri et Caviar « Sturia »

Sélection de Fromage, confiture Maison

Dessert au Choix*

Assiette de Fromages de la fromagerie ROUET, confitures maison

Tatin Pommes « Canada » caramélisées

Macaron Mangue, Baies Passions, Ganache Ivoire au Poivre Timut

Sablé Mousse Café Brulé, Chocolat Equateur, glace vanille

Soufflé à la Banane Bio, marmelade Pommes Banane

Mille-Feuille Piores Chocolat aux Epices Douces

*Balade Automnale en 7 plats **

Carte blanche au Chef pour vous faire découvrir les produits de saison interprétés à sa façon

**Pour toute la table*

*54.00€ **

*Balade Automnale en 14 plats **

Carte blanche au Chef pour vous faire découvrir les produits de saison interprétés à sa façon

**Pour toute la table*

*85.00€ **