

À LA CARTE

ENTRÉES

LE HOMARD DE NOS COTES 28€

Préparé en tartare mi-cuit, algues, condiment lacté au wasabi,
Voile de fruit de la passion

LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES 24€

Poêlé, lentilles en fin velouté, compotée d'oignons,
Châtaignes et truffe noire

PLATS

LE CABILLAUD 35€

À l'étuvée, andouille de Guémené, embeurrée de chou,
Crème de perles iodées

LE RIS DE VEAU 38€

Rôti, pâte de citron, carottes glacées, échalote confite,
Pickles, jus court au Porto et ail noir

LE BŒUF WAGYU KAGOSHIMA GARDE A5 65€
(Selon Arrivage)

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 11€

Confit d'oignons rouges et myrtilles

DESSERTS

L'AVOCAT ET LES AGRUMES 13€

Crèmeux d'avocat Corse, orange sanguine, condiment cacahuète,
Sorbet clémentine corse

LA VANILLE ET LA POIRE 15€

Praliné noisette et vanille, tartare de poires, crème à la vanille de Tahiti,
Glace à la vanille de Madagascar

NOS MENUS

DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « MARNE »

Menu élaboré au fil du marché

Entrée - Plat ou Plat – Dessert	35 €
Entrée - Plat – Dessert	42 €

DINER UNIQUEMENT

MENU CARTE BLANCHE

Une immersion dans l'univers du chef en plusieurs temps,
Dictée par ce que la nature nous offre au fil de la saison.

En 4 temps	65 €
En 7 temps	85 €

(Afin de profiter pleinement de l'expérience en 7 temps, dernière prise de commande à 21h00)

Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la même pour l'ensemble de la table.

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire lors de votre réservation.