

... C'est un plaisir de vous retrouver !

Pour commencer...

Anguille

Comme une tourte, poireaux et amandes

Champignon

Aux arômes des sous-bois, condiment noix et pignon de pin

Dorade Royale

Comme un tataki, betterave et caviar osciètre

Foie Gras

Mi-cuit aux cerises amarena, poché au bouillon perlé

Pour continuer....

Saint-Jacques

Rôties au beurre d'anchois, salsifî braisé et citron confit

Turbot

Grillé au romarin, céleri étuvé et coquillage

Culoiselle

Maïs grillé et céréales, crème au foin

Côte de Veau de lait et Ris de Veau

Carotte et courge fermentée, confiture d'oignons caramélisés

Langoustines (Supplément de 15 €)

Grillées, pommes de mer rôties, jus réduit

Sélection de Fromages

Affinés par les Frères Marchand et les Affineurs du Béthelin

24 €

Pour finir...

Myrtille

Amande torréfiée, Amaretto et vanille

Coing

Souvenir d'une Tatin

Agrumes

Confits, à crue et huile d'olive

Chocolat Grand Cru

Aux graines de Caroube, café

Chef Exécutif – Anthony DENON

Viandes et poissons d'Origine Union Européenne

Prix nets, taxes et service compris

Prix nets, taxes et service compris

Menu Découverte

(Entrée, Plat, Dessert)

Menu 3 plats à sélectionner dans la carte des mets

95 €

Menu Dégustation

(Proposé pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner)

*Pour composer votre repas, découvrez en toute liberté le menu en 6 temps
de notre Chef Exécutif Anthony Denon*

145 €

Nos Producteurs

Benedicte

« *Les poulardes de Culoiseau* »



Pascal

« *Les affineurs du Béthelin* »



Roland Rigault



Sebastien

« *Les champignons d'Orry-la-Ville* »



Manu Garrec

« *La criée* »



Bernadette Combette

« *Louka* »



Didier Pil