

LES ENTRÉES

Le Foie-gras : Foie-gras mi-cuit de la ferme Gubernat, carottes multicolores déglacées aux agrumes et au cumin du Rajasthan. Tempura de carotte, foie-gras et sésame. Sorbet carotte/cumin. **39 €**

Semi-cooked foie gras, multi-coloured carrots deglazed with citruses and cumin from Rajasthan. Carrot, foie gras and sesame tempura. Carrot/cumin sorbet.

La Tomate/Thon : Déclinaison autour de la tomate « des Cailloux ». Thon en deux façons: en tartare citronnelle/gingembre et en sashimi enrubanné d'une gelée tomate jaune. **39 €**

Tomatoes from « Les Cailloux » in different ways. Tuna in two ways: lemongrass/ginger tartar and sashimi rolled with yellow tomato jelly.

Le Homard : Médallions de homard breton rôtis au beurre demi-sel. Fleur farcie à la courgette et à l'estragon. Cannelloni végétal de courgette aux éclats de homard. Sauce homardine. **44 €**

Roasted lobster medallion. Stuffed courgette flower and tarragon. Courgette cannelloni with lobster pieces. Lobster sauce.

L'Huitre : Huitres Yves Papin chaudes servies en lasagne, purée de chou-fleur, billes de carottes et navets, sauce iodée et caviar Perle Noire®. **40 €**

Warm oysters lasagne style, cauliflower puree, carrot and turnip spheres, creamy oyster sauce with caviar.

Toutes nos viandes sont d'origine France / All meats come from France

Si vous avez la moindre restriction/allergie alimentaire n'hésitez pas à nous le faire savoir

In case of food restrictions or allergies please let us know

Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats

Veillez-vous adresser à l'équipe de salle qui pourra vous renseigner.

LES PLATS

Le Maigre : Paupiette de maigre pochée au court-bouillon, Fregola Sarda et légumes estivaux. Emulsion de fenouil. **50€**

Poached Meagre bream. Fregola sarda pasta and summer vegetables. Fennel foam.

Le Rouget : Filets de rouget justes snackés. Entre deux tuiles craquantes, écrasé d'aubergine à la polenta. Aubergines poêlées. Beurre battu au teriyaki. **51€**

Seabass in two ways: Steamed and tartare in a leek cannelloni. Creamy lettuce with Sherry, caper leaf. Condiment butter sauce

Le Veau : Pièce de veau taillée dans le carré farcie et rôtie au sautoir. Poêlée minute aux quartiers d'artichauts poivrades, tomates séchées et noisettes. Jus de viande au vin rouge des costières de Nîmes à l'échalotte confite. **50€**

Veal rack slice stuffed and pan fried. Pan fried artichoke, dried tomatoes and nuts. Meat juice with "Costières de Nîmes" wine and confit shallot.

Le Pigeon : Suprême de pigeon rôti sur la poitrine, cuisse confite en bonbon. Patate douce en palet et en crémeux, endive braisée à la passion. Jus de volaille au miel et relevé au poivre Voatsiperifery. **56€**

Pigeon roasted on the breast and confit leg. Sliced and creamed sweet potato, braised endive. Pigeon juice with honey and "Voatsiperifery" pepper.

Toutes nos viandes sont d'origine France / All meats come from France

Si vous avez la moindre restriction/allergie alimentaire n'hésitez pas à nous le faire savoir

In case of food restrictions or allergies please let us know

Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats

Veillez-vous adresser à l'équipe de salle qui pourra vous renseigner.

LES DESSERTS



Plateau de Fromages de chez Mr VERGNE et chèvres de Mr RIO. **20 €**

Cheese Platter from Monsieur Vergne and goat's cheese from Monsieur Rio.

La Fraise/Rhubarbe : Dans un anneau en sucre, quartiers de fraise, rhubarbe juste pochée, cannelloni de ganache montée à l'huile d'olive, marmelade rhubarbe, mousse glacée à l'huile d'olive Anaïs de chez Jeanjean. **24€**

In a sugar ring, strawberry quarters, poached rhubarb, ganache cannelloni raised with olive oil, rhubarb jam, Iced foam with olive oil.

La Cerise : Dans un tube gavotte croustillant : riz au lait façon impératrice, marmelade griotte. Confit et écume cerise dans une sphère en sucre. Sorbet yahourt à la grecque et basilic. **24€**

In a crispy gavotte tube : "impératrice" rice pudding, griotte cherry jam. In a sugar sphere, confit and cherry foam. Yoghurt/basilic sorbet.

Le Chocolat : Entre deux feuilles de Manjari, biscuit cacao, crémeux de chocolat et chantilly Jivara. Croquette chocolat/noisette. Sorbet Cacao. **24€**

Between two sheets of Manjari, cacao biscuit. Creamy chocolate and cacao whipped cream. Chocolate/hazelnut croquette. Cacao sorbet.

Le Soufflé signature Skab : Citron en 3 façons : En soufflé, en sorbet et en tarte citron revisitée. **24€**

Lemon in 3 ways : Soufflé, sorbet and in revisited lemon tart.

**Si vous avez la moindre restriction/allergie alimentaire n'hésitez pas à nous le faire savoir
In case of food restrictions or allergies please let us know**

Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats
Veuillez-vous adresser à l'équipe de salle qui pourra vous renseigner.

Menu Plaisir à 79 €
Ou 121€ accompagné de 3 verres de vins

Bouchées Apéritives

Amuse-Bouche

Foie-gras mi-cuit de la ferme Gubernat, carottes multicolores déglacées aux agrumes et au cumin du Rajasthan. Tempura de carotte, foie-gras et sésame. Sorbet carotte/cumin

Semi-cooked foie gras, multi-coloured carrots deglazed with citrus and cumin from Rajasthan. Carrot, foie gras and sesame tempura. Carrot/cumin sorbet.

OU

Huitres Yves Papin chaudes servies en lasagne, purée de chou-fleur, billes de carottes et navets, sauce iodée et caviar Perle Noire ®

Warm oysters lasagne style, cauliflower puree, carrot and turnip spheres, creamy oyster sauce with caviar

Paupiette de maigre pochée au court-bouillon, Fregola Sarda et légumes estivaux. Emulsion de fenouil

Poached meagre bream. Fregola sarda pasta and summer vegetables. Fennel foam

OU

Pièce de veau taillée dans le carré farcie et rôtie au sautoir. Poêlée minute aux quartiers d'artichauts poivrades, tomates séchées et noisettes. Jus de viande au vin rouge des costières de Nîmes à l'échalotte confite

Veal rack slice stuffed and pan fried. Pan fried artichoke, dried tomatoes and nuts. Meat juice with "Costières de Nîmes" wine and confit shallot.

Plateau de Fromage de Mr Vergne  & chèvres de Mr Rio

Cheese Platter from Mr Vergne & goats cheese from Mr Rio

Pré Dessert

Dessert au choix dans la carte.
Choice of Dessert from "A la Carte"

Mignardises

Si vous avez la moindre restriction/allergie alimentaire n'hésitez pas à nous le faire savoir
In case of food restrictions or allergies please let us know

Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats
Veillez-vous adresser à l'équipe de salle qui pourra vous renseigner.

Menu Dégustation à 112 €
Ou 169€ avec 4 verres de vins

Menu servi à l'ensemble des personnes de la table, afin de partager le même instant gourmand / This menu will be served to the whole table

Déclinaison autour de la tomate « des Cailloux ». Thon en deux façons : en tartare citronnelle/gingembre et en sashimi enrubanné d'une gelée tomate jaune.

Tomatoes from « Les Cailloux » in different ways. Tuna in two ways: lemongrass/ginger tartar and sashimi rolled with yellow tomato jelly

Médailon de homard breton rôti au beurre demi-sel. Fleur farcie à la courgette et à l'estragon. Cannelloni végétal de courgette aux éclats de homard. Sauce homardine.

Roasted lobster medallion. Stuffed courgette flower and tarragon. Courgette cannelloni with lobster pieces. Lobster sauce

Filet de rouget justes snacké. Entre deux tuiles craquantes, écrasé d'aubergine à la polenta. Aubergines poêlées. Beurre battu au teriyaki.

Pan fried red mullet fillet. Between two crispy tiles, crushed aubergine and polenta. Pan fried aubergine. Teriyaki butter sauce.

Pause Fraicheur

Suprême de pigeon rôti sur la poitrine, cuisse confite en bonbon. Patate douce en palet et en crémeux, endive braisée à la passion. Jus de volaille au miel et relevé au poivre

Voatsiperifery.

Pigeon roasted on the breast and confit leg. Sliced and creamed sweet potato, braised endive. Pigeon juice with honey and "Voatsiperifery" pepper.

Plateau de Fromage de Mr Vergne  & chèvres de Mr Rio

Cheese Platter from Mr Vergne & goats cheese from Mr Rio

Pré Dessert

Dessert au choix dans la carte

Choice of Dessert from "A la Carte"

Menu Inspiration à 138 €
Ou 205 € avec 5 verres de vins

Le Chef vous propose un menu 10 plats, réalisé à partir de la carte et des inspirations du moment.

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table, au déjeuner jusqu'à 12h45 et au diner jusqu'à 20h45.