

MENUS

ÉMOTION

COMPOSÉ AU GRÉ DU MARCHÉ, DE LA NATURE.
CE MENU MÊLE CRÉATIONS ET CLASSIQUES DE NOTRE MAISON

Expérience champagnes et vins de grands vigneron français

335 €

SAVEUR

TOMATE B. DELOFFRE / Confité 12 heures / Eau de tomate

BETTERAVE B. DELOFFRE / Epices cari noir / Sauce Tio Pepe

BARBUE DES COTES BRETONNES / Oignon confit B. Deloffre, Murex / Shiso saké

PIGEONNEAU FERMIER D'ONJON / Epinard A. Deloffre / Jus de pigeon

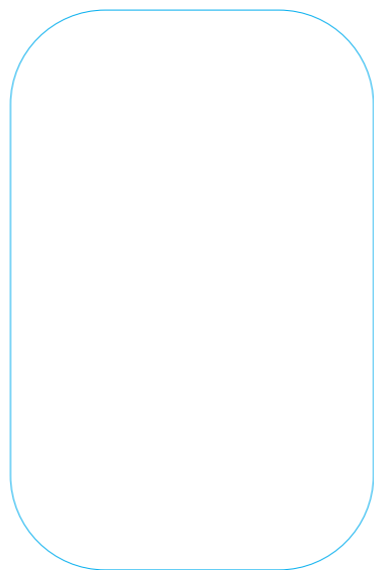
CHARIOT DE FROMAGES / Philippe Olivier

DESSERT

Expérience champagnes et vins de grands vigneron français

235 €

125 €



CARTE

TOMATE B. DELOFFRE / Confité 12 heures / Eau de tomate

85 €

LANGOUSTINE ROYALE / Citron caviar M. Bachès / Nage crémée

120 €

CAVIAR KAVIARI DE DORDOGNE / Haddock fumé / Pomme de terre G. Turlin

135 €

HOMARD BLEU / Hommage à mon papa / Jus des têtes

115 €

BARBUE DES COTES BRETONNES / Oignon confit B. Deloffre, Murex / Shiso saké

95 €

TURBOT BRETON / Poireaux Pomme de terre B. Deloffre / Sauce vin jaune

115 €

RIS DE VEAU / Carotte boule A. Deloffre / Jus de veau

90 €

PIGEONNEAU FERMIER D'ONJON / Epinard A. Deloffre / Jus de pigeon

95 €

BICHE EN FILET RÔTIE / Légumes confits A. Deloffre / Jus de biche

95 €

Prix toutes taxes comprises – Service 15% inclus - Viande origine France - Liste des allergènes mise à disposition