

Le Chef Mickaël Gaignon vous propose pour mars 2020

Les entrées

Crème de potimarron à la muscade, croquette de butternut, graines de courge toastées 18
Cream of red kuri squash with nutmeg, butternut croquette, toasted pumpkin seeds

Escargots "Petits gris" en persillade sur un blini à l'ail et persil, émulsion de sauce poulette anisée, fenouil et salade trévisé 25
"Petits gris" escargots in a persillade sauce on a garlic and parsley blini, creamy, aniseed -flavored poulette sauce, fennel and radicchio

Cromesquis de poitrine et ris de veau sur un poireau sauce ravigote, cubes de tête de veau, feuilles de capucines 21
Cromesquis (deep-fried croquette) of veal brisket and sweetbreads on a leek with ravigote sauce, cubed veal headcheese, nasturtium leaves

Asperges vertes du Gard, dos de saumon Label Rouge Ecosse mariné au jus de betterave, œuf de caille croustillant 22
Green asparagus from the Gard, Red Label Scottish salmon steak marinated in red beet jus, crispy quail egg

Les Poissons de pêche

Aile de raie frite, condiment à la moutarde et citron, sauce au paprika fumé, céleri 32
Fried skate, mustard and lemon condiment, smoked paprika sauce, celery

Noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy cuites dans un bouillon au parfum de coriandre, damier de patates douces, crosnes et sifflets de poireaux, zest de combawa 35
Erquy Bay scallops cooked in a coriander bouillon, sweet potato checkerboard, Chinese artichokes and leek slices, kaffir lime zest

Filet de sole des Côtes Bretonnes farci d'une duxelles de champignons et emmaillotté d'un fil de pommes-de-terre croustillant, poêlée de pleurotes, sauce citronnée au parfum de haddock, salade d'herbes 42
Brittany fillet of sole stuffed with sautéed mushrooms and shallots, and wrapped in crispy potato threads, sautéed oyster mushrooms, lemony haddock-flavored sauce, herb salad

Les Viandes

SAUF INDICATION CONTRAIRE, TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT D'ANIMAUX NÉS, ÉLEVÉS ET ABATTUS EN FRANCE

Magret de canard aux navets, sauce à l'orange sanguine 35
Duck breast with turnips, blood orange sauce

Selle d'agneau rôtie au kumquat et thym, falafels et chou kale à la ciboulette 38
Saddle of lamb roasted with kumquats and thyme, falafels and kale with chives

Les fromages

Assiette de fromages de saison, sélection de la maison Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France 16
Platter of seasonal cheeses, selected by the Quatrehomme cheese store "Meilleur Ouvrier de France"

Brillat-Savarin truffé par nos soins, bouquet de mesclun 22
Brillat Savarin cheese, truffled in-house, with a mesclun salad

Menu dégustation

Préparé pour l'ensemble de la table

Menu seul 75€ PAR PERSONNE, 105€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS

Cromesquis de poitrine et ris de veau sur un poireau sauce ravigote, cubes de tête de veau, feuilles de capucines - Cromesquis (deep-fried croquette) of veal brisket and sweetbreads on a leek with ravigote sauce, cubed veal headcheese, nasturtium leaves

7 CL BOURGOGNE BLANC LADOIX 2017 – DOMAINE MALLARD

Asperges vertes du Gard, dos de saumon Label Rouge Ecosse mariné au jus de betterave, œuf de caille croustillant - Green asparagus from the Gard, Red Label Scottish salmon steak marinated in red beet jus, crispy quail egg

7 CL SANCERRE BLANC « LES CHASSEIGNES » 2017 – DOMAINE DU PRE SEMELE

Filet de sole des Côtes Bretonnes farci d'une duxelles de champignons et emmaillotté d'un fil de pommes-de-terre croustillant, poêlée de pleurotes, sauce citronnée au parfum de haddock, salade d'herbes - Brittany fillet of sole stuffed with sautéed mushrooms and shallots, and wrapped in crispy potato threads, sautéed oyster mushrooms, lemony haddock-flavored sauce, herb salad

7CL COTES DU RHONE BLANC 2015 « HYPNOTIC » - E. GAGNEPAIN & D. RISOU

Trou sorbet citron et gin botanist
Trou normand: lemon sorbet and Botanist's Gin
SUPPLEMENT +7€

Selle d'agneau rôtie au kumquat et thym, falafels et chou kale à la ciboulette - Saddle of lamb roasted with kumquats and thyme, falafels and kale with chives

7CL MADIRAN 2017 - STRATEUS

Brillat-Savarin truffé par nos soins, bouquet de mesclun
Brillat Savarin cheese, truffled in-house, with a mesclun salad
SUPPLEMENT +11€

Autour de la pomme : mousse de pomme au caramel laitier et sorbet pomme verte sur un sablé à la cannelle, cubes de gelée de cidre, chips de pomme et chantilly à la cannelle et au sucre muscovado - All about the apple: apple mousse with milk caramel and green apple sorbet on a cinnamon shortbread cookie, cider jelly cubes, apple chips, and cinnamon and muscovado sugar Chantilly cream

7CL GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2013 – PAUL KUBLER

Les desserts

Autour de la pomme : mousse de pomme au caramel laitier et sorbet pomme verte sur un sablé à la cannelle, cubes de gelée de cidre, chips de pomme et chantilly à la cannelle et au sucre muscovado 16
All about the apple: apple mousse with milk caramel and green apple sorbet on a cinnamon shortbread cookie, cider jelly cubes, apple chips, and cinnamon and muscovado sugar Chantilly cream

Quartiers frais et crémeux de clémentines, biscuit de Gênes au romarin 16
Fresh clementine quarters and clementine cream, rosemary Genoa sponge cake

"Maki" aux fruits exotiques et thé matcha, sorbet à la noix de coco 16
Tropical fruit and matcha tea maki, coconut sorbet

Moelleux au chocolat « Fortissima » Pralus, cœur aux fruits de la passion, sorbet à la mangue et fruit de la passion 16
Molten chocolate cake with "Fortissima" Pralus, passion fruit core, mango and passion fruit sorbet

Assiette de glaces et sorbets maison, sablé diamant 14
Medley of homemade ice cream and sherbet, diamond shortbread

Menu découverte du 2 au 6 mars 2020

1 entrée ou 1 dessert + 1 plat 34€

1 STARTER OR 1 DESSERT + 1 DISH

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 45€

1 starter + 1 dish + 1 dessert

Choix des entrées

Bavaroise de poireaux, moules marinées au tandoori

Leek flan, mussels marinated in tandoori

ou

Velouté de topinambour, dés de poire

Jerusalem artichoke soup, diced pear

Choix des plats

Sauté d'agneau (UE) au curry et noix de coco, riz pilaf

Sautéed lamb (from UE) with curry and coconut, pilaf rice

ou

Pavé de truite poêlée, chou blanc au hareng fumé, salade d'herbes fraîches

Pan-fried trout, white cabbage with smoked herring, fresh herb salad

Choix des desserts

Brick de pomme et raisins blonds à la cannelle, sorbet pomme verte

Apple and blond grapes with cinnamon brick, green apple sorbet

ou

Panna cotta au thym, coulis de mangue et papaye

Panna cotta with thyme, mango and papaya coulis