

La carte



Entrées / Starters

Le Poulpe

*fumé, snacké à la plancha,
petit pois et chorizo « Bellota » cuisinés aux oignons nouveaux, bouillon de fleurs de capucine*

*The Octopus smoked and pan-fried,
green peas and chorizo « Bellota » cooked with spring onion*

25€

Le Foie Gras de Canard de Montmirail

*en terrine aux baies vertes de poivre Sancho, chutney mangue verte et banane
The Duck Liver from Montmirail farm cooked in a terrine with Sansho pepper, served with a
mango-banana chutney*

28€

Le Saumon d'Ecosse Label rouge

*confit et mariné à la feuille de Citronnelle, gelée de Dashi, purée de chou-fleur, biscuit Combava et
citron-caviar*

*The Scottish Red Label Smoked Salmon marinated with kaffir lime, Dashi jelly, cauliflower &
finger lime*

25€

L'Asperge Blanche des Landes

*servie froide en fin velouté et mousseline de petit pois à la menthe, Enoki
South West white Asparagus velouté with a mint soup of chick peas, enoki*

VEGAN 

25€





Plats – Main courses

Le Cochon Fermier

*La poitrine crousti-fondante, pommes de terre en crémeux, pressées et pailles
Jus à la truffe noire "Tuber Melanosporum"*

The Farm Pig crunchy breast, creamy potatoes, juice of black truffle "Tuber Melanosporum"

39€

Le Veau « Label rouge » élevé sous la Mère

*Le ris et le filet cuits au beurre, polenta en galette aux asperges vertes
Jus à l'Amaretto*

*Veal "Red Label" raised under the Mother sweetbread and fillet cooked in butter, green asparagus
polenta, Amaretto juice*

45€

Le Thon Rouge

Le coeur du filet, mi-cuit, snacké à la plancha, riz à sushi "koshihikari, gingembre confit, sauce Ponzu

The Tuna fillet, half-cooked, panfried, sushi rice "koshihikari, ginger confit and Ponzu sauce

45€

Le Maigre Sauvage « Label Rouge »

Piqué et roti au citron confit, houmous & fattouche au sumac, huile d'olive citron

*The wild blackbass roasted with lemon confit, tahini hummus and fattouche sumac,
lemon olive oil*

42€

Les Légumes

grillés, confits et marinés, braisés, et séchés & olives violettes "Taggiasche"

Veggies grilled, marinated, braised, and dried & "Taggiasche" purple olives

VEGAN 

28€





Le Chariot de fromages

Cheese trolley

17€



Desserts

Le Chocolat Noir Grand Cru "Araguani" origine Venezuela

En ganache crémeuse, sablé croquant, infusion de café glacé, confiture de lait à la vanille Bourbon

Black « Araguani » chocolate from Venezuela creamy ganache served with a crispy shortbread, coffee infusion and vanilla Bourbon milk jam

17€

La Fraise Gariguette

*En tartare, gelée infusée à la citronnelle, espuma de fromage blanc et sablé Breton
Gariguette Strawberries Tartar, infused with Citronelle jelly, white cheese espuma and salted shortbread*

16€

L'Amande

En frangipane croustillante, le lait en mousse légère et crème de bergamote

Almond in crispy frangipane, light foam milk and bergamot cream

16€

Perles du Japon

Cuite au lait de coco et thé Matcha, pulpe de mangue au goût "pudding", noix de cajou caramélisés

Tapioca cooked with coconut milk and Matcha tea, a "pudding" taste mango pulp with caramelized cashew nuts

VEGAN 

15€

