

MENU HERITAGE

Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Blle 85€

ENTRÉES

Le Merlu

Galet confit, quintessence d'herbes potagères, fenouil rôti,
nectar herbacé

L'Esprit de chevalier Pessac Léognan 2021
verre 14 € bllle 68 €

OU

L'œuf parfait

Tuile de pain chinché, confit de lard paysan, drapé de
jambon de sanglier, petits Paris et oignons glacés, velouté
aux effluves de pinot noir

Marsannay La Montagne 2022 Charlopin Tissier
verre 15€ bllle 80 €

PLATS

La daurade sébaste

Bouillon parfumé aux saveurs antillaises, gambas, dombrés
pochés

Mâcon Pierreclos Le Clos des Charmes Forest 2020
verre 15 € bllle 75 €

OU

La volaille champenoise

Sélectionnée par le chef, le suprême
à la crème de la Harnoterie, la cuisse en bonbon goûteux

Côtes de Nuits 2019 Magnien verre 15 € bllle 75 €
Ladoix blanc Chevalier 2022 verre 15 € bllle 75 €

Des mots tout en douceur

(A choisir lors de votre commande)

Ce menu vous sera servi au prix de 48 euros.
Si vous desirez prendre notre Chariot de fromages affinés
le menu vous sera servi au prix de 55 euros.

MENU TRADITION

Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Blle 85€

ENTRÉES

Le foie gras de canard

Joyau laqué au gel de pomme, chaud en escalope planchée et flambée au vieux rhum, figues et pommes rôtis au beurre, gâteau mollet comme chez ma Grand-mère

Coteaux du Layon Atomes Crochus 2022 verre 13 € blle 65 €
Chablis 1er cru Fourchaume Vrignaud 2021 verre 15 € blle 70 €

OU

La truite de mer

Comtisée d'une farce fine, consommé légèrement fumé au hêtre et romarin, légumes du moment, cuisson façon V.G.E Elysée 75

Pouilly-Fuissé AME Forest 2022
verre 15 € blle 75 €

PLATS

Le ris de veau ou le filet de bœuf de nos éleveurs

Chapelure croustillante de noisette, mousseline de carotte au lard fumé, choux fleur beurre noisette, réduction d'une gastrique

St Véran la Renommée Forest 2022 verre 15 € blle 75 €
Sarget de Gruaud Larose Saint-Julien 2016 verre 16€ blle 80€

OU

La Saint jacques Française

Planchée, dos de bar sauvage, légumes d'antan, velours aux bulles enivrantes de champagne, sabayon au siphon, herbes folles

St Aubin 1er cru Remilly Bachelet 2022
verre 18 € blle 98 €

Des mots tout en douceur

(A choisir lors de votre commande)

Ce menu vous sera servi au prix de 72€.
Si vous desirez prendre notre Chariot de fromages affinés
le menu vous sera servi au prix de 80€.

MENU PRESTIGE

*Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Blle 85€*

ENTRÉE

Le homard bleu Breton

*600 /800 grs décortiqué en cassolette, réduction d'un vieux
banyuls, échalotes caramélisées et embeurré de légumes potager*

*Puligny Montrachet blc les Nosroyes 2021 Fery
verre 26 € blle 144 €*

PLAT

Le chevreuil

*Noisettes prises dans le filet, en chapeauté d'une croûte à la façon
d'un pralin torréfié, cappuccino mousseux à la châtaigne, parfums
de nos sous bois et jus truffé*

*Morey St Denis Très Girard 2020 Magnien
verre 26 € blle 144 €*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

DES MOTS TOUT EN DOUGEUR

(A choisir lors de votre commande)

*Ce menu vous sera servi au prix de 112€.
Si vous desirez prendre notre Chariot de fromages affinés le menu vous
sera servi au prix de 120€.*



L'UNIVERS DU CHEF



Menu gastronomique en 5 services

Plus qu'un repas, c'est une symphonie qui se joue pour la table entière, dont chaque mets suit sa propre partition.

Le principe, faire confiance au chef.

Dégustez ces mets délicats mis en valeur par des vins de qualités au tarif de 30€ par personne pour 3 vins au verre (7 cl) ou de 50 € par personne pour 5 vins au verre (7 cl).

Chariot de fromages affinés

Ce menu vous sera servi au prix de 95€ sans le chariot de fromages et 100€ avec le chariot de fromages.

Veillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes alimentaires lors de la prise de cette commande.

Balade gourmande à 28€

Midi et soir du mercredi au vendredi midi

- Prémices salées pour éveiller vos sens*
- Viandes ou poissons (suggestion du jour)*
- Chariot de fromages ou dessert au choix*

LA CARTE

LE HOMARD BLEU BRETON	55€
600 /800 grs décortiqués en cassolette, réduction d'un vieux banyuls, échalotes caramélisées et embeurré de légumes potager	
LE CHEVREUIL	58€
Noisettes prises dans le filet, en chapeauté d'une croûte à la façon d'un pralin torréfié, cappuccino mousseux à la châtaigne, parfums de nos sous bois et jus truffé	
LA SAINT JAGUES FRANÇAISE	46€
Planchée, dos de bar sauvage, légumes d'antan, velours aux bulles enivrantes de champagne, sabayon au siphon, herbes folles	
LE RIS DE VEAU OU LE FILET DE BŒUF DE NOS ÉLEVEURS	43€
Chapelure croustillante de noisette, mousseline de carotte au lard fumé, choux fleur beurre noisette, réduction d'une gastrique	
LA TRUITE DE MER	29€
Comtisée d'une farce fine, consommé légèrement fumé au hêtre et romarin, légumes du moment, cuisson façon V.G.E Elysée 75	
LE FOIE GRAS DE GANARD	38€
Joyau laqué au gel de pomme, chaud en escalope planchée et flambée au vieux rhum, figues et pommes rôtis au beurre, gâteau mollet comme chez ma Grand-mère	
LA VOLAILLE CHAMPENOISE	38€
Selectionnée par le chef, le suprême à la crème de la Harnoterie, la cuisse en bonbon goûteux	
LA DAURADE SÉBASTE	33€
Bouillon parfumé aux saveurs antillaises, gambas, dombrés poché	
LE MERLU	26€
Galet confit, quintessence d'herbes potagères, fenouil rôti, nectar herbacé	
L'ŒUF PARFAIT	22€
Tuile de pain chinché, confit de lard paysan, drapé de jambon de sanglier, petits Paris et oignons glacés, velouté aux effluves de pinot noir	
<i>Chariot de fromages affinés par Philippe Olivier</i>	18€
<i>Des mots tout en douceur</i>	16€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des aliments intolérants, pour un bon service, veuillez nous les signaler.

**Viande française*



DES MOTS TOUT EN DOUGEUR

PARIS BREST

Paris Brest, praliné amandes noisettes, feuilletine praliné, crème diplomate vanille, noisettes caramélisées et glace cacahuète

ANANAS

Tartare d'ananas confit au sucre et rhum, baba au sirop, glace rhum raisin

TARTE TATIN

Tartelette, flan parisien, tatin pomme, glace spéculos, gel de pomme acidulé

CHOCOLAT

Siphon chocolat, brownie chocolat, sorbet cacao, sponge cake chocolat et tuiles au grué

BUTTERNUT

Financier et glace butternut, meringue, gel orange vanille et butternut confits miel et vanille

VINS FRUITÉS

Banyuls blanc, verre 13€

Banyuls rouge Rimage, verre 13€

Banyuls grand cru 2010, verre 15€

Coteaux du Layon, verre 14€

