Le Menu du Soir

Entrée+Plat+Dessert 42€

V. Oignon de Roscoff rôti al cacio e pepe & salade d'hiver. 16€

ou Terrine du Chef, canard & cochon, sucrine marinée au sésame. 16€

Joue de boeuf, céléri rave en plusieurs cuissons & sauce poivre. 22€

ou V. Charlotte de poireaux, champignons et fondue de Tomme. 22€

Ananas rôti & caramélisé, citron vert, sorbet mojito. 12€

ou Chou vanille de Madagascar & praliné, caramel beurre salé. 12€

A La Carte

Entrées

6 huitres 'Fine de Claire' du bassin de Marennes-Oléron. 18€

V. Chou-fleur rôti, purée de choux-fleurs aux amandes & citron salé. 16€

V. Mille-feuille aux champignons, parmesan & mayonnaise à la cardamome. 16€

Carpaccio de Saint Jacques de nos côtes, daikon mariné au miso & clémentine. 20€

Plats

Noix de Saint-Jacques rôties, topinambour & guanciale,
jus de barde au cidre et raifort. 32€

Pêche des criées bretonnes, moules & chou-kale acidulé, purée de tétragone. 28€

Dos de Chevreuil Français, cuisse en berlingot farci & blettes. 44€

Suprême de volaille, champignons & pomme de terre Franceline. 24€

V. Pannisse rôtie au beurre & assortiments de tubercules. 22€

Desserts

Trio de fromages affinés par la maison Bordier. 14€

Moelleux au chocolat Saint Domingue & châtaigne, glace café 14€

Soufflé NO Marnier, flambé à l'Armagnac. 14€

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises, boissons non incluses mais service inclus. Tips are allowed.

Le Menu du Soir

Starter+Main+Dessert 42€

V. Roasted Roscoff onion al cacio e pepe & winter radicchios. 16€

or Duck & pork terrine, marinated sucrine salad with sesame. 16€

Confit beef cheek, celeriac & pepper sauce. 22€

or V. Charlotte dressed in leek, mushroom, and tomme cheese. 22€

Roasted & caramelized Pineapple, lime & mojito sorbet. 12€

or Madagascar vanilla and praline Chou, salted butter caramel. 12€

A La Carte

Entrées

6 'Fine de Claire' oysters from the Marennes-Oléron basin. 18€

V. Roasted Cauliflower, cauliflower puree with almonds & lemon. 16€

V. Mille-feuille of wild mushrooms, parmesan & cardamom mayonnaise. 16€

Scallops carpaccio, daikon marinated in miso & clementine. 20€

Plats

Roasted Scallops, Jerusalem artichoke & guanciale,
cider and horseradish jus. 32€

Brittany's good catch, mussels & kale, tetragone puree. 28€

Rack of venison, leg as a berlingot & chard. 44€

Roasted chicken supreme, mushrooms & Franceline potatos. 24€

V. Pannisse roasted in butter & winter tubers. 22€

Desserts

Trio de fromages affinés par la maison Bordier. 14€

Moelleux au chocolat Saint Domingue & châtaigne, glace café. 14€

Soufflé NO Marnier, flambé with Armagnac. 14€

The above prices all include taxes. Drinks are not included but service is. Tips are allowed.