

Menu Entrée / Plat / Dessert 80 euros Menu Dégustation en 6 temps 110 euros Accord METS & VINS + 90 euros

*

Gnocchis frits à la queue de bœuf & chips de topinambour & purée d'ails noir

Fine tartelette de thon, avocat & betteraves jaunes, leche de tigre & piment doux

Saint Jacques servis crues & bulots cuits, mayonnaise au citron confit, salade de chou Kale

Œuf mollet, velouté de cèpes & pleurotes, sarrazin soufflé & châtaignes râpées

**

Koulibiak de saumon d'Ecosse, épinard & duxelles de champignons, sucrine rouge

Daurade rôtie & Orange, beurre blanc au curry, purée de butternut & fenouil gratiné au parmesan

Suprême de pintade, pomme Anna & sauce gribiche, salade de radicchio, chutney raisins dattes

Canard colvert « Apicius » et sa rôtie d'abat, shiitaké & millefeuille de Céleri rave

Suggestion du chef (hors menu)

Sole meunière de 1 kg du Guilvinec pour 2 personnes	120 euros
Côte de veau rôti au sautoir de 1kg pour 2 personnes	120 euros
Saint Jacques rôties, pomme Anna & salade de radicchio	60 euros
Lièvre à la royale, mille-feuille de céleri & shiitaké	70 euros

Orange/pomelos/kumquat, crème diplomate et croustillant de brick, glace fromage blanc & huile d'olive

Chocolat crémeux & glace à la poire, noisettes caramélisées & opaline cacao

Gâteau & glace au maïs, dulce de leche & mascarpone, pop-corn & céréales caramélisés

Gruyère Suisse Fortin & buchette de chèvre Le Pic & bleu des Causses, chacun son chutney

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nous vous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes