



LA CARTE

Les Entrées

Pâté-croûte	24 €
Grande tradition au foie gras de canard et ris de veau, pickles de jeunes légumes	
Raviolis Maison	29 €
Dits «Plin» au sabayon de comté, topinambours et truffe noire	
Foie gras de canard des Landes	35 €
En escalope poêlée, soupe d'artichauts, émulsion à la truffe noire	
Boeuf et caviar	55 €
Tartare de boeuf de Salers taillé au couteau, caviar de Sologne Baeri	
Truffe noire Mélanosporum	45 €
Riz carnaroli commeun risotto à l'italienne, rapée de truffe	

Les Poissons

Noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Port-en-Bessin	49 €
Poêlées, endives de pleine terre caramélisées, émulsion au beurre noisette	
Turbot de l'Atlantique en tronçon	65 €
Rôti au beurre d'algues de la maison Bordier, Déclinaison de céleri à la truffe	
Pain de brochet	36 €
Ecrevisses flambées au cognac, tétragones et champignons, sauce homardine	

Les Viandes

Filet de boeuf de Salers façon Rossini	65 €
Gratin de cardons gratiné au Salers et salsifis rôtis, sauce périgourdine	
Selle et côte d'agneufermier du Quercy de la Maison Jean Denaux	49 €
Poêlées et gratinées au jambon de Parme, barigoule d'artichauts, jus d'agneau infusé au romarin	
Volaille de Bresse de la Maison Mieral	44 €
Riz au comté 36 mois, morilles et sauce crème vin jaune	
Paume de ris de veau	59 €
Poêlée de pleurotes du panicaut en persillade, sauce Albuféra	

Les Fromages

Chariot de fromages affinés de la Maison Cellierier - Pains maison de notre chef boulanger	19 €
---	------

Les Desserts

Chocolat Alpaco	19 €
Crème glacée au café, émulsion caramélisée et croquant cacao	
Variations de fruits exotiques	20 €
Sorbet mangue en cannelloni épicé, chocolat blanc et poivre rose	
Truffe Melanosporum et vanille de Tahiti	25 €
Crème de marrons, petits sablés aux noisettes et crème glacée à la truffe	
Crêpes Suzettes	19 €
Flambées au Grand-Marnier en salle par nos équipes, sorbet clémentine corse, graines d'amarantes et condiments d'agrumes	

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets, taxes et service compris.

Menu DIAPASON

Pâté-croûte

Grande tradition au foie gras de canard et ris de veau, pickles de jeunes légumes

•

Pain de brochet

Ecrevisses flambées au cognac, tétragones et champignons, sauce homardine

•

Volaille de Bresse de la Maison Mieral

Riz au comté 36 mois, morilles et sauce crème au vin jaune

•

Crêpes Suzette

Flambées au Grand Marnier en salle par nos équipes,
sorbet clémentine corse, graines d'amarantes et condiment d'agrumes

85 € *par convive*

Menu PRÉLUDE

Raviolis Maison

Dits «Plin» au sabayon de comté, topinambours et truffe noire

ou

Foie gras de canard des Landes

En escalope poêlée, soupe d'artichauts, émulsion à la truffe noire

•

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Port-en-Bessin

Poêlées, endives de pleine terre caramélisées, émulsion au beurre noisette

ou

Selle et côte d'agneau fermier du Quercy de la Maison Jean Denaux

Poêlées et gratinées au jambon de Parme, barigoule d'artichauts, jus d'agneau infusé au romarin

•

Variations de fruits exotiques

Sorbet mangue en cannelloni épicé, chocolat blanc et poivre rose

ou

Chocolat Alpaco

Crème glacée au café, émulsion caramélisée et croquant cacao

75 € *par convive*

Menu SONATE

Foie gras de canard des Landes

En escalope poêlée, soupe d'artichauts, émulsion à la truffe noire

•

Turbot de l'Atlantique en tronçon

Rôti au beurre d'algues de la maison Bordier, Déclinaison de céleri à la truffe

•

Paume de ris de veau

Poêlée de pleurotes du panicaut, sauce Albuféra

•

Chariot de fromages affinés de la Maison Cellier

Pains Maison de notre Chef Boulanger

•

Truffe Melanosporum et vanille de Tahiti

Crème de marrons, petits sablés aux noisettes et crème glacée à la truffe

95 € par convive

OPUS

Menu dégustation

**Composé de plats élaborés selon l'inspiration du Chef,
Il est servi en 7 actes pour l'ensemble de la table.**

140 € par convive

Parce qu'il n'y a rien de plus agréable que de sublimer et vous présenter des produits d'exception, notre Chef de cuisine Kevin Lepage ainsi que Matthieu Coffineau, notre Directeur de salle, remercient chaleureusement Artisans et Producteurs, qu'ils soient locaux ou français, avec lesquels nous avons le plaisir de travailler quotidiennement.

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Toutes nos viandes et volailles proviennent de France. En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets, taxes et service compris.