



# LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

## MENU DE SAISON

L'Assiette Végétale

*Fleur de courge farcie / asperges / girolles / bouillon d'herbes*

\*\*\*

Le Filet de Rouget Barbet

*Perles du japon / pickles de chou-fleur / guimauve à l'ail*

\*

Le Homard Breton

*Flan de poireaux / fèves / huile de cives au chorizo*

\*

Le Foie Gras de Canard poêlé

*Rhubarbe à l'eau de rose / spéculoos*

\*\*\*

Le Turbot Côtier

*Poussière de genièvre / pulpe de céleri / jus d'oignons*

\*

La Pomme de Ris de Veau du Limousin

*Texture de carottes / moutarde à l'ancienne*

\*\*\*

Notre Sélection de fromages affinés

*Pain aux noix et fruits secs*

\*\*\*

La Fraise Gariguette

*Meringue glacée basilic / éponge pistache*

\*\*\*

Menu Privilège en 3 services à 90€

Avec la suggestion de vins du sommelier 125€

*(Menu proposé du mardi au vendredi midi)*

\*

Menu Découverte en 4 services à 120€

Avec la suggestion de vins du sommelier 170€

\*

Menu Prestige en 6 services à 170€

Avec la suggestion de vins du sommelier 245€

\*

Balade gastronomique en 8 services à 200€

Avec la suggestion de vins du sommelier 275€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Merci de votre confiance