

≤ P r é a m b u l e ≥

Pouce-pieds au naturel en écume de fenouil	55
Caviar Oscière royal, œuf mollet, velouté de pomme de terre iodé	110
Noix de Saint-Jacques : en carpaccio / caramélisée et couteau géant	75
Déclinaison de céphalopodes	62
Homard breton : rôti et cuisses de grenouille/en millefeuille d'artichauts et vanille	85
Coquillages à la marinière, lisette marinée à cru, concombre et agrumes	58
Etrilles en fine gelée et avocat d'autres en fin gâteau	60
Huîtres spéciales n°3 de Monsieur Papin à la pièce	4

~ O c é a n ~

75	Bar de ligne croustillant, cannelloni de céleri à l'encre, poulpe et artichauts violets
70	Sardines de la tête à la queue, panais et bigorneaux, glace aux bouffis
80	Sole de petit bateau, praires et raviolis d'escargots
75	Turbot au beurre mousseux, céleri boule
95	Civet gourmand de homard breton pour mon papa petits légumes de saison et raviole de champignons
88	Carabineros au naturel en deux temps

≠ T e r r e ≠

Noisette de chevreuil bostock de coing / châtaignes et crosnes	72
Ris de veau aux huîtres grillées, cromesquis de boudin noir à la mertensie maritime	75

◦ A f f i n a g e ◦

18	Notre chariot de fromages affinés
49	Accord d'exception / verre de Porto Taylor Single Harvest 1966, 50 ans de fût, dégustation de fromages persillés

70

... Menu Saveur ...

ou

ou

ou

Terrine de foie gras de canard des Landes, raisin
Noix de Saint-Jacques et vanets aux huîtres «spéciale n°3», écume d'eau de mer / combava
Daurade royale, carotte en écaille de pain d'épices
Angus des Pyrenées au feu de bois, coco de Paimpol
Chocolat/kamok/noisette
Pommes confites au sarrasin, sauce à la bière de miel de l'île de Ré

≈ Menu Signature ≈

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

140

Noix de Saint-Jacques : en carpaccio / caramélisée et couteau géant
Civet gourmand de homard breton pour mon papa petits légumes de saison et raviole de champignons
Bar de ligne, cannelloni de céleri à l'encre, poulpe et artichauts violets
Noisette de chevreuil bostock de coing / châtaignes et crosnes
Cognac / caramel, sorbet jonchée
Tout sur le citron, sorbet thym citron

DANS LE CADRE DE CES 2 MENUS, LE CHARIOT DE FROMAGES POURRA VOUS ÊTRE PROPOSÉ

15

25

∞ S u c r é ∞

Chocolat/kamok/noisette
Tout sur le citron, sorbet thym citron
Soufflé Manjari en harmonie de grands crus de chocolat
Pommes confites au sarrasin, sauce à la bière de miel de l'île de Ré
Crêpes Suzette revisitées
Variation de l'Estran