

« Ordonnance Moderne »

Table d'hôtes
55 €

Nature
68€

HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

ENTRÉE

CONSOMMÉ

PLAT

CÉRÉALES
&
LÉGUMINEUSE

DESSERT

FRAICHEUR

Mignardise

RÔT (i) Végétal

ENTREMET

FRUIT ET CRÈME GLACÉE

Mignardise

Menu déjeuner

Du mardi au vendredi
32 €

Nos Menus sont pensés pour l'ensemble de votre table afin de partager une expérience commune, le menu NATURE saura répondre à vos allergies ou régimes alimentaires spécifiques.

« Ordonnance à la française »

Dégustation d'Hiver
78€

Le grand Menu
Hiver 110€

HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

CONSOMMÉ

Riz soufflé Maki foie gras fumé
Tartelette courge, agrumes
Blé noir, Relish,
Oignon farci

POISSON

CONSOMMÉ

Dashi de Saint Jacques,
cresson/radis/ponzu

FRAICHEUR

OEUF

Jeunes poireaux et pommes de terre
en gelée, Caviar « Vintage », Brown sauce

RÔT (i)

POISSON

Homard Breton court-bouillon,
confit de betteraves, trompettes et lin

ENTREMET

RELEVÉ D'ENTRÉE

Tourte de Gibier, truffes noires,
herbes amères

FRUIT ET CRÈME GLACÉE

FRAICHEUR

Céleri / sarrasin / poire

Mignardise

RÔT (i) Végétal

Carottes et salsifis en cocotte, agrumes
truffés, réduction beurrée

ENTREMET

Soufflé vanille de Tahiti, Pralines

FRUIT ET CRÈME GLACÉE

Marrons, Clémentines, Cardamome

Mignardise