

Entrées et Crustacés

- « Homard bleu » étuvé en carapace, brisure de topinambours, Moelleux d'une infusion de ses têtes
 - Le demi homard 56 Euros
 - Le homard entier 84 Euros
- Le blanc de Poireaux à la chair de crabe délicatement assaisonné aux épices Satish, Crèmeux d'œuf « bio » aux langues d'oursins. 55 Euros
- Escalope de foie gras de canard, Poêlée au coing relevée de vinaigre de Calamansi 49 Euros

Coquillages et Poissons

- Dans un bouillon léger de haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de truffes, Noix de Saint Jacques justes raidies. 58 Euros
- Le Panais nourri au beurre de Cazette, lottes en noir et blanc de petit bateau, Espuma de cédrat. 53 Euros

Viandes et Volailles

- Le dos de Chevreuil doré au sautoir, variations autour de la betterave, Réduction d'une sauce Grand Veneur au Yuzu 58 Euros
- Le Bœuf race Aubrac
 - Le filet au foie gras et raisins de Corinthe.
 - Le paleron en raviole dans un consommé corsé à l'huile de gingembre.
 - L'onglet en tartare aux huitres.
 57 Euros
- Rencontre entre le Butternut et la poularde de la ferme d'Alice, Toast perdu à la châtaigne, sucs d'agrumes de chez M. Bacches. 54 Euros
- Lièvre à la Royale en 2 versions
 - d'Antonin Carême
 - Façon à la mode Sénateur Couteaux
 62 Euros

Fromages

- La cave à Fromages de nos régions. 24 Euros

Desserts

- Chocolat pure origine « Haïti » parfumé aux noisettes et Yuzu.
- Cristalline aux fruits exotiques, mini baba imbibé au Vieux Rhum, espuma au lait de coco.
- Sphère de marron de Turin et clémentines, sorbet châtaigne.

Terroir et Tradition *

Le blanc de Poireaux à la chair de crabe, Délicatement assaisonné aux épices Satish, Crèmeux d'œuf « bio » aux langues d'oursins

Rencontre entre le Butternut et La poularde de la ferme d'Alice, Toast perdu à la châtaigne, Sucs d'agrumes de chez M. Bacches

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

65 Euros

* *Servi du jeudi au lundi sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés*

Entre Terre & Mer

Le blanc de Poireaux à la chair de crabe Délicatement assaisonné aux épices Satish, Crèmeux d'œuf « bio » aux langues d'oursins.

Dans un bouillon léger de haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de truffes, Noix de Saint Jacques justes raidies.

Rencontre entre le Butternut Et la poularde de la ferme d'Alice, Toast perdu à la châtaigne, Sucs d'agrumes de chez M. Bacches

La cave à fromages de nos régions

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

95 Euros

Saveurs Gourmandes

Médaille de « Homard bleu » étuvé en carapace, Brisure de topinambours, Moelleux d'une infusion de ses têtes

Dans un bouillon léger de haricots coco de Paimpol, Corsé à l'huile de truffes, Noix de Saint Jacques justes raidies

Le Panais nourri au beurre de Cazette Lottes en noir et blanc de petit bateau, Espuma de cédrat.

Granité champagne / cardamome, Émulsion citron jaune

Le dos de Chevreuil doré au sautoir Variations autour de la betterave Réduction d'une sauce Grand Veneur au Yuzu

La cave à fromages de nos régions

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

120 Euros

A la découverte

de Jérôme Nutille

Jérôme Nutille vous invite à découvrir son univers culinaire et ses dernières inspirations au travers d'un menu dégustation décliné en 6 plats suivis de fromages et dessert.

Menu unique pour l'ensemble de la table

170 Euros

Servi le déjeuner jusqu'à 13h et le dîner jusqu'à 21h