

AU FIL DE LA SAISON

Entrée

Asperges blanches rôties à la maltaise

Poisson

Bar, mini-navets, daikon et sauce mâche

Viande

Pigeon, carotte cazette et jus acidulé au kalamansi

Fromage à l'assiette

Camembert, pomme rubinette et crumble romarin

Dessert

Asperges vertes juste pochées, praliné noisettes et crème d'Étrez

LES FORMULES

—
Menu en 2 plats 95€
ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT

Menu en 3 plats 115€
ENTREE-PLAT-DESSERT

Menu en 4 plats 135€
ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT

Menu en 5 plats 150€
ENTREE-POISSON-VIANDE-FROMAGE-DESSERT

LA CARTE

Les entrées au fil du temps

Ravioles de tourteau, émulsion «corail et citron vert»	45€
Carpaccio de Saint-Jacques, tartare d'algues et coquillages	40€
Chou-fleur, pickles et sarrasin	38€
Homard fumé, pomme charlotte et pamplemousse	58€
Asperges blanches rôties à la maltaise	42€

La pêche au gré du vent

Saint-Pierre, déclinaison de céleri et crème de livèche	76€
Cabillaud aux algues, pommes fondantes et jus acidulé	68€
Bar, mini-navets, daikon et sauce mâche	62€

L'inspiration paysanne

Poitrine de pintade, cresson et mini-salsifis	65€
L'échine de cochon, oignons nouveaux, soubise et jus court	60€
Pigeon, carotte cazette et jus acidulé au kalamansi	62€

La suggestion végétale

Panais, cédrat et verveine	45€
----------------------------	-----

Le fromage

Camembert, pomme rubinette et crumble romarin 23€

Les créations de François Perret et ses équipes

Asperges vertes juste pochées, praliné noisettes et crème d'Étrez 22€

Poire williams rôtie au caramel, noisettes torréfiées et glace vanille 24€

Chocolat de Madagascar, textures de meringue 26€

Ananas au sirop exotique, sorbet coco des îles et tuiles croustillantes 22€

*Prix net, taxes et service compris
Les chèques ne sont pas acceptés
La carte des allergènes est à votre disposition*