



L'ÉCRIN

Crevettes marinées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, gelée de têtes à la mangue verte, condiment shiso

Foie gras de canard rôti de la ferme l'Adour, Belchar fondante, noix à la reine des prés

Tortelloni d'oignon doux et côtes de blettes croquantes, crème safranée

Turbot côtier rôti, mijoté d'encornets terre & mer, fromage blanc persillé

Poitrine de veau fermière cloutée à la truffe, pomme Charlotte cuite au jus, champignons boutons

Fromage

Mangue et coco, passion acidulée, baies d'Andaliman

Chocolat péruvien chaud « Grand Cru »

Menu Inspiration 205 - 270

5 services - 8 services

L'Alliance 170

Prix nets en euros taxes & service compris.

La maison n'accepte pas les règlements par chèque. Nos viandes sont d'origine française et espagnole.



L'ÉCRIN

Marinated shrimps from Saint-Gilles-Croix-de-Vie, green mango jelly, shiso condiment

Roasted duck foie gras from l'Adour farm, melting apple, walnut with meadowsweet

Sweet onion tortelloni and crunchy charð ribs, saffron cream

Roasted turbot, stewed squid land & sea, parsley cottage cheese

Farm veal breast studded with truffle, Charlotte potatoes cooked in juice, mushrooms

Cheese

Mango and coconut, tangy passion, Andaliman berries

Peruvian hot chocolate "Grand Cru"

Inspiration Menu 205 - 270
5 sequences - 8 sequences

Beverages Alliance 170

*Net prices in euros with taxes and service charges included.
The restaurant does not accept cheques. Our meats are of french and spanish origin.*



L'ÉCRIN

Tortelloni d'oignon doux et côtes de blettes croquantes, crème safranée 66

Crevettes marinées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, gelée de têtes à la mangue verte, condiment shiso 75

Ormeau breton, sabayon d'ananas de mer, chou rouge, pomelos et amarante soufflée 82

Foie gras de canard rôti de la ferme l'Adour, Belchard fondante, noix à la reine des prés 76

Turbot côtier rôti, mijoté d'encornets terre & mer, fromage blanc persillé 110

Homard en cocotte à l'orange, choux rave au poivre Sichuan, radis croquants 134

Noix de saint jacques rôties, panais confit à la menthe poivrée, marinière de bardes au vin de kiwi 94

Tourte de colvert de chasse au foie gras, courge d'automne et jus de salmis 96

Bœuf d'exception snacké, navets d'hiver au vin de Porto à l'Agastache et réglisse 125

Poitrine de veau fermière cloutée à la truffe, pomme Charlotte cuite au jus, champignons boutons 92

Fromage 22

Mangue et coco, passion acidulée, baies d'Andaliman 28

Coing juste poché, biscuit noix et miel de callune 28

Nuage de lait au pollen 28

Chocolat péruvien chaud « Grand Cru » 30

L'exceptionnelle expérience Cognac de la maison Guy Lheraud 1975 - 1973 - 1966 85



Sweet onion tortelloni and crunchy chard, saffron cream 66
Marinated shrimps from Saint-Gilles-Croix-de-Vie, green mango jelly, shiso condiment 75
Brittany abalone, sea pineapple sabayon, red cabbage, pomelo and puffed amaranth 82
Roasted duck foie gras from l'Adour farm, melting apple, walnut with meadowsweet 76

Roasted turbot, stewed squids land & sea, parsley cottage cheese 110
Lobster in a casserole with orange, cabbage with Sichuan pepper, crisp radish 134
Roasted scallops, parsnip confit with peppermint, bard marinière in kiwi wine 94

Mallard duck pie, autumn squash and "salmis" juice 96
Exceptional beef snacked, winter turnips in Port wine with Agastache herb and licorice 125
Farm veal breast studded with truffle, Charlotte potatoes cooked in juice, mushrooms 92

Cheese 22

Mango and coconut, tangy passion, Andaliman berries 28

Poached quince, walnut biscuit and calluna honey 28

Milk variation and pollen 28

Peruvian hot chocolate "Grand Cru" 30

The exceptional Cognac experience of Guy Lheraud *1975 - 1973 - 1966* 85