

La Carte de Printemps

Pour débiter

Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème - 30gr 105€ - 50gr 135€ - 100gr 240€



*Les Asperges Blanches légèrement tiédies,
Sabayon à la Fleur d'Oranger, Poutargue, Pomelos et Câpres frits 44€*



*Les Asperges Vertes en deux services :
- À la Flamme, Petit Anchois, Jaune d'œuf confit, Crumble Noisette
- En Royale, Mimosa d'Asperges, Écume de Hareng 45€*



*Les Ravioles d'Escargots, Ail & Persil en Condiment,
Écume de Pomme de Terre parfumée à l'Ail des Ours,
Jus de Volaille et Crispies 42€*



*L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin 45€
-Finaliste Championnat de France 2025-*



Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne cuit tendrement,
Fenouil Confit, Agrumes et Jus léger monté à la Gauloise 62€*



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,
Palet de Pomme de Terre, Ragoût des Panoufles, Jus Truffé 64€*



*Le Homard Bleu : Raviole ouverte aux Herbes,
Cassolette Gourmande de Coquillages 95€*



Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935 29€



L'Intemporel Soufflé au Gin, 22€



*Variation autour de la Fraise et la Rhubarbe,
Sorbet Shiso, siphon Fromage Blanc et Grenadine 22€*



*La Ruche Saint Martin,
Sablé Breton, Crèmeux Miel et Jus de Romarin-Hydromel 22€*



La Portion de Pâté en Croute à emporter 29€

