

La Carte d'Été

Pour débiter

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



Le Thon Rouge en deux services :

*Façon Tataki, Bouillon de Poivrons-Poisson bleu, Petits Anchois
En Tartare, Écume Tomates brûlées, Sorbet 48€*



*La Fleur de Courgette Farcie d'une Niçoise, Velouté Froid d'Amande,
Parfums du Jardin Thym-Citron et Huile de Figuier 41€*



*Anolins de Moules, Ragoût Minute de Légumes d'Été, Mangalitza affinée,
Émulsion iodée de Moules 42€*



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



Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne cuit tendrement,
Poireaux tombés, Huître Gillardeau pochée, Écume de Lait fumé 66€
Option Caviar – 10g – 30€*



*Le Boeuf Wagyu du Limousin grillé,
Farcidure au Lard de Colonnata, Sauce Périgueux 78€*



*Le Homard Bleu : Sabayon comme une Hollandaise au Champagne,
Herbes du Jardin, Huile d'Estragon 95€*



*Le Pithiviers à partager, L'Inspiration du Chef (selon arrivage)
145€ pour 2 personnes*

Pour Terminer

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



L'Intemporel Soufflé au Gin, Sorbet Citron 25€



Le Blanc Manger, Fraise Accacia 25€



*La Ruche Saint Martin,
Sablé Breton, Crémeux Miel et Jus de Romarin-Hydromel 25€*



La Portion de Pâté en Croute à emporter 29€

