

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€**



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



La Salade de Homard Breton,
Fraîcheur Pastèque et Tomates (selon arrivage) **68€**

Pour Suivre

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



Le Pigeon de la Famille Célestin farci aux Champignons,
Farcidure au Lard de Colonnata, Jus de Pigeon Truffé **69€**



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 Saint Martin, selon vos envies... **25€**
Gin Melifera, Sorbet Citron
Chocolat, Glace Vanille



Le Blanc Manger, Fraise Acacia **25€**



Pêche & Lavande...
Réinterprétation estivale d'une Pavlova **25€**



La Portion de Pâté en Croute à emporter **29€**


MICHELIN GUIDE
2026