

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 Bœuf du Limousin Grillé,

Farcidure au Lard de Colonnata, Sauce Périgueux 76€



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