

Entrées

Tartare de Saint-Jacques, groseilles de mer,
pommes Granny Smith et céleri 28€

Suprême de pigeon, foie gras et truffe, gelée au porto 26€

La mer

Loup de mer, palourdes, choux de Bruxelles
et nage au piment d'Espelette 48€

Saint-Pierre poché au beurre d'algues, navets glacés
et pousses de moutarde 42€

La terre

Filet mignon de veau, courge butternut,
Céleri et truffe noire 52€

Déclinaison d'agneau, carottes au curry
et endives braisées 48€

Chariot de fromages 15€

Desserts

Dôme aux saveurs exotiques 18€

Chocolat et caramel 18€

Menu Cèdres - 58 euros

Ceviche de daurade, œufs de truite et avocats

Paleron de veau comme une blanquette,
oignons grelots et riz vénéré

Variation autour de la clémentine

Menu Collain - 88 euros

En 4 services

choix à la carte
parmi nos entrées, nos poissons,
nos viandes et nos desserts

A partir de 6 personnes, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table

Menu Montcaud - 115 euros

En 6 services

Servi pour l'ensemble de la table

Chef de cuisine
Mathieu Hervé

Prix net, service compris.
Viandes, poissons et crustacés origine France - Chevreuil origine U.E