

# LES MENUS

*Une découverte des grandes richesses culinaires,  
imprégnée de l'élégance française et de la finesse italienne.*

*Le chef vous convie à une expérience gustative exclusive  
lors d'une odyssée où saveurs et noblesse se rencontrent.*

EN 5 SERVICES  
149

EN 7 SERVICES  
189

EN 9 SERVICES  
219

## APÉRITIF DE SAISON

### AMUSE-BOUCHE

#### LA CHÂTAIGNE EN VELOUTÉ

*Royale de céleri rave et livèche rémoulade de cèpes à l'huile de noix*

#### LA TRUITE

*Cœur en médaillon enrobé d'une gelée au pamplemousse rose, façon gravlax,  
pickles de légumes et relevé d'un leche de tigre*

#### LA SAINT-JACQUES

*Marinée aux parfums d'Asie sur un risotto ravigoté aux algues marinées*

#### LA LANGOUSTINE

*Grillée à la plancha et sa raviole glacée à la sauce Thermidor*

#### LE SANDRE

*Médaillon de sandre poché sous un voile de betterave multicolore,  
accompagné de sa sauce au beurre blanc*

#### LE TROU NORMAND

*Sorbet Granny Smith*

#### LE BŒUF DE RACE WAGYU

*Grillé à la plancha, cèpes poêlés au vinaigre de Xérès et chutney au jalapeño*

### PRÉ-DESSERT

#### LA GRIOTTE

*Sphère en sucre pétillante, sabayon à la pistache et son sorbet acidulé aux fruits rouges*

*Agrémentez votre plat de caviar 5g (25)*

*Tous nos plats de la carte sont faits maison, tous nos prix sont indiqués en euros TTC.*