

RICHESSES DE NOSTERROIRS

175€

ACCORD METS ET VIN
350€

Un menu tout en légèreté ou les saveurs et les textures se découvrent.
Nous jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.
Laissez vous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle ...

SIGNATURES DU MOMENT

195€

ACCORD METS ET VINS
390€

Un menu qui reflète l'identité culinaire du chef à travers ses saveurs préférées ...
Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence de ce que la nature nous offre au quotidien.
Le tout issu de producteurs qui partagent la même idée, le goût du travail bien fait dans le plus grand respect du produit.

OcéAN, MER, LAC ET RIVIÈRE

250€

ACCORD METS ET VINS
500€

Douce ou iodée, calme ou vive, l'eau source de vie offre dans notre cuisine une grande inspiration.
A travers ce menu, le chef vous invite à découvrir le retour de pêche à sa façon ...

POUR LES AMATEURS LA CHASSE DE NOS RÉGIONS

Pour les amateurs de chasse et de gibiers de France, le chef profite de cette courte saison pour vous préparer quelques pièces d'exceptions ...

LE CHOU FLEUR

Braisé aux feuilles de curry
Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait
55€

LA COURGE OLIVE

Tuile de granola / Haricots fermentés 68€
Tartufingros di Alba +55€

LE DOS DE CHEVREUIL

Abousier et fanes fermentées / Poivre de Kompot rouge
95€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud
22€

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplémousse mariné à l'anis

LA POMME

Miel de Luzerne / Vanille bourbon / Crème glacée mais
28€

LE TOURTEAU

du port de Roscoff
Avocat / Brocoli / Caviar doré
110€

LA BETTERAVE

En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire
95€

LE CANETON

de chez Madame Burgaud / Pour 2 personnes
Laqué au miel de Luzerne
Endives de pleine terre / Pollen
180€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud
22€

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplémousse mariné à l'anis

LES AGRUMES

Marinés au safran / Soufflé grand Marnier / Sorbet aneth
28€

LA LANGOUSTINE

Laqué au miso / Poivre des Gorilles
99€

LES ÉCREVISSES

Pieds de moutons / Échalotes / Prunes fermentées
95€

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Châtaignes / Fregola sarda 75€
Tartufingros di Alba +55€

LE HOMARD BLEU

Petit épeautre cuit au « Montilla Moriles »
Cèpes
155€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud
22€

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplémousse mariné à l'anis

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Estragon
28€

LE PITTIVIER DE COL-VERT

Foie gras / Truffe noire / Choux
Sauce périgieux
99€

LE LIÈVRE À LA ROYALE

120€

LE CHOCOLAT SAMANA

Cacahuètes / Cèpes
28€



*Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion.
Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage. Découvrez quelques produits
d'exceptions que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous...*

*Notre carte se décline en 3 menus différents, articulés autour de trois thèmes prédéfinis ... quelques
mots pour vous expliquer la vision du chef*

Merci à

*Gregory GARIMBAY (chef exécutif) - Alexis LECOFFRE (chef pâtissier)
Brieuc GRENET (directeur de salle) - Samuel VOULLOUX (chef sommelier)
et à toute l'équipe*

David - Tom - Maxime - Justine - Francesca - Fabrizio - Florent et Gianni