

RICHESSES DE NOS TERROIRS

175€

ACCORD METS ET VINS
350€

Un menu tout en légèreté où 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 ...

LE CHOU FLEUR

Braisé aux feuilles de curry

Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait

55€

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

Brillat Savarin / Sésame / Truffe noire

95€

LE RIS DE VEAU DE LAIT

Salsifis laqués au miso / Truffe noire

110€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

KUMQUATE

Wasabi / Shiso pourpre

LA POMME

Miel de Luzerne / Vanille bourbon / Crème glacée maïs

28€

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 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€

KUMQUATE

Wasabi / Shiso pourpre

POIRE « PASSE CRASSANE »

Crème glacée aux blés noirs / Baie de cannellier

28€

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.

À travers ce menu, le chef vous invite à découvrir le retour de pêche à sa façon ...

LA LANGOUSTINE

Myrtes sauvages / Millet

99€

LES ÉCREVISSES

Pieds bleus / Échalotes / Prunes fermentées

95€

MAQUEREAU À LA BRAISE

Radis noir / Pousses marines / Caviar Oscière clair

130€

LE HOMARD BLEU

Petit épeautre cuit au « Montilla Moriles »

Truffe noire

155€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

KUMQUATE

Wasabi / Shiso pourpre

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Estragon

28€