

« Grand Menu » Benjamin Delpierre 95 €

Avec la suggestion de vins du sommelier 154 €

Gambas fumées // Oursin // Huîtres, couteaux et moules // Homard
Vive // Pigeon

—
Dégustation de fromages

Menu «Gourmand » 75 €

Avec la suggestion de vins du sommelier 124 €

Gambas fumées

—
Oursin

—
Huîtres, couteaux et moules Ou Homard

—
Vive Ou Pigeon

—
Dégustation de fromages

—
Les desserts sont à choisir dans la carte en début de repas

« Au déjeuner ces menus sont servis jusque 13h30 » « Menus servis pour l'ensemble de la table »

Les Entrées

Gambas fumées, déclinaison de pommes, noix de pécan 25 €

Oursin, coing, cresson, piment d'Espelette 29 €

Huîtres, couteaux et moules, dashi, yusu, œufs de saumon 25 €

Les Poissons

Homard, carottes et épices 42 €

Vive, épinards, lait caillé fumé 30 €

Poisson du moment, croûte de noisettes, betterave, châtaigne 30 €

La Viande

Pigeon, déclinaison de choux, éclair aux abattis, foie gras 38 €

Les Fromages de Philippe Olivier 16 €

Les Desserts *sont à commander en début de repas*

Framboise, basilic et meringue 15 €

Textures et goûts, orange et carotte 15 €

Chocolat Michel Cluizel, cacahuètes et citron 15 €

Menu « Découverte » 51 €

Sauf le samedi soir et jours fériés

Gambas fumées

Oursin

Poisson du moment

Dégustation de fromages

Framboise, basilic et meringue