

# Menu «Gourmand » 75 €

*Avec la suggestion de vins du sommelier 124 €*

Gambas fumées, déclinaison de pommes, noix de pécan

---

Cuisses de grenouille, foie gras, œuf, topinambour, sumac

---

Langoustine, tartare d'huîtres, queue de bœuf, potimarron

Ou

Noix de Coquille Saint-Jacques

---

Turbot, champignons, mimolette, céleri cuit au sel

Ou

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

---

Dégustation de fromages

---

Poire, thym et citron

Ou

Clémentine, pain d'épices

Ou

Chocolat Michel Cluizel, cacahuètes et citron

*« 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 €

Cuisses de grenouille, foie gras, œuf, topinambour, sumac 29 €

Langoustine, tartare d'huîtres, queue de bœuf, potimarron 25 €

# Les Poissons

Noix de Coquille Saint-Jacques, pomme de terre, persillade, vin jaune 32 €

Turbot, champignons, mimolette, céleri cuit au sel 40 €

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*

Poire, thym et citron 15 €

Clémentine, pain d'épices 15 €

Chocolat Michel Cluizel, cacahuètes et citron 15 €

# Menu « Découverte » 51 €

*Sauf le samedi soir et jours fériés*

Gambas fumées, déclinaison de pommes, noix de pécan

---

Cuisses de grenouille, foie gras, œuf, topinambour, sumac

---

Poisson du moment, croûte de noisettes, betterave, châtaigne

---

Dégustation de fromages

----

Poire, thym et citron

« Grand Menu » Benjamin Delpierre 95 €

*Avec la suggestion de vins du sommelier 154 €*