

MENU INTUITIONS

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas.
La carte du restaurant évolue régulièrement au gré des saisons, des arrivages du marché et des envies du chef et de ses équipes.

37.00 €

Poulpe mariné, purée de poivrons rouges confits
Espuma iodé fumé

.1.7.

Ou

Tataki de Bœuf charolais, crème Dubarry sésame noir

1.8.12



Poisson noble du moment, crémeux anisé, fenouil confit en son jus, sauce grenobloise

2.4.7.12.1

Ou

Quasi de veau cuisson basse température, endive braisée
Pétale d'oignons, marmelade pimentée

7



Murmure pécan

1.3.7.8


Ou

Texture chocolat de la manufacture Cluizel


**Produit contenant des allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacés, 3.Œufs, 4.Poissons, 5.Arachides, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruits à coques, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Graines de sésame, 12.Sulfites, 13.Lupin, 14.Mollusques*

Toutes nos viandes sont d'origine française

LES ENTRÉES

9 Huîtres n°3 de la Rivière de Merrien	13 €
Poulpe mariné, purée de poivrons rouges confits, espuma iodé fumé 17	16 €
Tataki de Bœuf charolais, crème Dubarry sésame noir 1.7.8	15 €
Escalope de ris de veau dorée, pommes confites, crème de marrons, jus de morilles 1.8.12	18 €
Velouté de carottes et d'oignons rôtis, lait de noisette et marrons 7.8 	9 €

LES PLATS

Fish and Chips et ses condiments 1.7	17 €
Faux filet Charolais, oignons caramélisés, échalotes confites, pommes frites 1.8	26 €
Retour de marée, bouillon miso, nouilles chinoises 4.6.7.12	24 €
Assiette végétarienne ou végan du moment 	15 €

LES SALADES

Salade du pêcheur 2.4.7.8.9 <i>Crevettes, hareng, saumon fumé</i>	17 €
Salade Caesar <i>Mesclun, suprême de volaille, œuf de caille, oignon rouge, tomate, crouton, parmesan</i>	17 €

LA SÉLECTION DU PATISSIER

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Texture chocolat de la manufacture Cluizel 1.3.9	9 €
Coco mango 1.3.7	9 €
L'idée de la pâtissière 1.3.7	9 €
Murmure pécan 1.3.7.8	9 €
Salade de fruits frais	7 €
Café ou Thé Gourmand 1.3.7 <i>Café Nespresso ou thé Palais des Thés et ses 4 mignardises maison</i>	10 €
Champagne Gourmand 1.3.7 <i>Coupe Laurent Perrier et ses 4 mignardises maison</i>	18 €

**Produit contenant des allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacés, 3.Œufs, 4.Poissons, 5.Arachides, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruits à coques, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Graines de sésame, 12.Sulfites, 13.Lupin, 14.Mollusques*

Toutes nos viandes sont d'origine française