

MENU SERAC 55€

Entrée

Tentacule de poulpe marinée grillée, aubergine au Satay, coulis d'encre acidulé
Gâteau de foie de volaille de Bresse, écrevisses et bisque crémeuse
Œuf fermier de poule Meurette, toast Melba aux copeaux de foie gras fumé

Réflexion du chef

Dos de lieu jaune Meunière, coco de Paimpol aux légumes, coulis de cresson
Filet de cerf à la braise, chou rouge confit et voile de lard de Colonnata, pralin d'ail rose

Plat signature

Tête de veau & foie gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre Macaire

Fromage et pain toasté aux noisettes : *(supplément de 7€)*

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement

Mousse de reblochon fermier,

Fines feuilles croustillantes de pain aux noisettes et de pomme verte, grains de pollen

Carte des desserts

Chocola'thé des Alpages et crumble de cacao

Soufflé chaud à la Chartreuse Verte, granité au cacao et gruet

Panais confit dans un caramel de chicorée, chantilly au foin et granola aux céréales

Sablé Breton demi-sel, Chiboust au citron, jus sirupeux au miel

Tartelette Kadaïf aux figues fraîches, crémeux amande et gelée d'hibiscus

Formule « Entrée et Plat » ou « Plat et Dessert » 52€

MENU EPICURIEN 68€

Entrée

Gambas sauvage Carabineiro marinée à cru, poireaux grillé et fromage frais aux algues
Foie gras de canard à la braise, figues fraîches et tamarin, jus au vinaigre de genièvre

Réflexion du chef

Feuilleté de ris de veau aux cèpes
Pavé de bar de ligne, artichauts au bouillon tomates, copeaux de bonite séchée Katsuobushi

Plat signature

Pièce de bœuf de choix au feu de bois et laquée au soja, Pomme de terre Macaire truffée

Turbotin cuit entier pour 2 personnes,

Huile vierge de tomates aux herbes, légumes de saison *(supplément de 10€/pers)*

Fromage et pain toasté aux noisettes : *(supplément de 7€)*

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement

Mousse de reblochon fermier,

Fines feuilles croustillantes de pain aux noisettes et de pomme verte, grains de pollen

Carte des desserts

Formule « Entrée et Plat » ou « Plat et Dessert » 65€

FORMULE DE PARTAGE 58€/pers

Selon retour du marché

Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson

Turbotin cuit entier pour 2 personnes

Beurre blanc aux agrumes, légumes de saison

Carte des desserts