

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- S**alade de Homard tiède sur une rilette de crustacés, artichaut Macau et grains de caviar.....55 €
- T**artare de filet de bœuf coupé au couteau sur une mousseline de pomme de terre fumée au haddock,
grains de caviar.....48 €
- C**arpaccio de langoustines bretonnes assaisonné au naturel, légumes croquants et grains de caviar.....50 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué, au beurre moussant sauce Breizh nord.....60 €
- T**hon rouge sur la plancha juste saisi, sauce vierge, légumes provençaux.....48 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- R**is de veau caramélisé, carottes glacées, jus naturel infusé au café sélection Vincent Ballot MOF.....60 €
- S**elle d'agneau rôti au sautoir, aubergine confite en anchoïade, jus iodé.....48 €
- R**âble de lapin fermier farci aux senteurs de romarin, gnocchi aux olives noires, jus corsé.....45 €

Fromages frais et affinés.....15 €

Pour les gourmands

- S**oufflé chaud à la pistache, sorbet griotte.....24 €
- M**illefeuille à la rhubarbe, sorbet rhubarbe.....24 €
- D**uo de framboises et fruits de la passion en superposition, sorbet fruits rouges.....24 €