

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- C**arpaccio de langoustines bretonnes et son tartare assaisonné au naturel,
pétales d'artichaut, grains de caviar.... 55 €
- T**artare de couteaux aux huîtres, wakamé et concombre, tuile croquante et caviar..... 50 €
- T**ataki de thon rouge mariné aux épices venues d'ailleurs, mousseline d'avocat au wasabi..... 45 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué au beurre demi-sel, infusion de tête liée au corail..... 68 €
- R**ouget Barbet aux légumes d'été sur une sauce au vin rouge corsé..... 48 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- S**uprême de volaille fermière « Label rouge » farcie de champignons de printemps
en croûte de pomme de terre, sauce au vin jaune..... 50 €
- P**omme de ris de veau caramélisée aux girolles d'été, jus fumé..... 55 €
- S**elle d'agneau français rôti au sautoir, sauce aux tomates confites, anchois, olives et citron..... 50 €

Fromages frais et affinés..... 18 €

Pour les gourmands

- T**raditionnel soufflé chaud à la chartreuse..... 24 €
- D**ôme glacé aux abricots et pêche, gel de romarin, glace vanille..... 24 €
- P**our les fondus de chocolat..... 24 €