

MENU VOYAGE

65 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services

Pressé de foie gras comme un maki,
aux figues et Banyuls – **29 €**

OU

Ravioles de langoustines, bouillon thaï – **29 €**

=====

Thon rouge des Sables d'Olonne,
cèpes, ail noir, prune – **45 €**

ET / OU

Noisette de biche de la Forêt de Tronçais,
jus de cacao – **55 €**

=====

Raviole de mangue et fruits exotiques – **15 €**

MENU CHAMPIGNONS - 99 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Caviar de Neuvic, morilles d'automne des sapins
et choux fleurs – **29 €**

L'oeuf parfait bio,
aux truffes d'Auvergne – **35 €**

Coquille Saint -Jacques rôties aux cèpes – **60 €**

Boeuf Waguy de Clovis Pacaut,
jus de truffes et saké du Levant – **55 €**

Brillat-Savarin aux truffes – **15 €**

La mandarine, la grenade et la pistache – **15 €**

MENU GOURMAND

- 49 € -

Pâté croûte de nos volailles
au foie gras et cèpes – **15 €**

=====

Bar farci aux petits légumes et basilic – **29 €**

=====

Praliné, vanille, noisettes et chocolat – **12 €**

Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte
Les prix sont nets, service compris