

LES ENTRÉES

LA CARTE

LE ROUGET DE ROCHE 45 €

DANS L'IDÉE D'UN ROUGET FRIT SELON JACQUES MÉDECIN
SALADE DE COPEAUX DE FENOUIL
ROUGET RÔTI ET TOMATE FARCIE DE ROUGET

LA COURGETTE FLEUR 48 €

FARCIE À LA TRUFFE NOIRE, COURGETTE, HUILE DE PISTIL
CHIPS DE FLEURS DE COURGETTE
ÉMULSION DE COURGETTE

LA LANGOUSTINE 60 €

SIMPLEMENT GRILLÉE
ÉCHALOTES CONFITES FARCIES
BISQUE DE LANGOUSTINE AU VIN ROUGE

LE BŒUF CAVIAR 72 €

TARTARE DE BŒUF ET CAVIAR
PETIT BOUQUET DE LA MER
PAIN TOASTÉ À LA MOELLE DE BŒUF ET CAVIAR

SYMPHONIE DE TOMATE 46 €

ESSENCE DE TOMATES ANCIENNES
TARTE SAN MARZANO
DÔME SURPRISE ARLEQUIN
CŒUR DE BŒUF GRILLÉE À LA BRAISE,
FRAÎCHEUR DE BASILIC ET MARJOLAINE
SORBET TOMATE NOIRE DE CRIMÉE



LES PLATS

LE SAINT-PIERRE

80 €

CONFIT À L'HUILE DE FIGUIER
FIGUES RÔTIES, SALADE DE POURPIER
DANS L'IDÉE D'UNE SAUCE VIERGE À LA CHARTREUSE

LE DENTI

79 €

MATURÉ ET GRILLÉ
COCO DE PAIMPOL, CONDIMENTS DE PRUNE UMEBOSHI
JUS DE TÊTE AU BOUILLON DE COUTEAUX

LA VIVE

69 €

GRILLÉE AU BARBECUE
AUBERGINE JAPONAISE LAQUÉE
SAUCE XO

LE RIS DE VEAU

82 €

SIMPLEMENT RÔTIS
MINI-GIROLLES
AMANDES FRAÎCHES ET CITRON CONFIT
JUS DE VEAU AU VIN D'ARBOIS

L'AGNEAU

72 €

SELLE D'AGNEAU RÔTIE À LA PEAU CROUSTILLANTE
SAUCISSE D'AGNEAU HERBACÉE
PREMIÈRES COURGETTES VIOLON CUISINÉES
AU POIVRE DE TIMUT ET VERVEINE
HUILE DE PISTIL ET JUS D'AGNEAU AU THYM

LE PIGEON DE PORNIC

74 €

CUIT AU BARBECUE, LAQUÉ AU POIVRE ET POP CORN
CRÈME DE MAÏS, MOLE TORRÉFIÉ
CUISSÉ CONFITE ET SAUCISSE D'ABATS
JUS DE PIGEON RÉDUIT