

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

UNE BALADE AUTOMNALE 46 €

LÉGUMES ET FRUITS DU MARCHÉ, GRILLÉS ET GLACÉS
EN ENVELOPPE HERBACÉE

LA LANGOUSTINE 60 €

SIMPLEMENT GRILLÉE
ÉCHALOTES CONFITES FARCIES
BISQUE DE LANGOUSTINE AU VIN ROUGE

LES GNOCCHIS 120 €

A LA TRUFFE D'ALBA
AVEC LEUR BOUILLON DE POMMES DE TERRE
ET FEUILLETAGE CROUSTILLANT

LE CEPE 58 €

GRILLÉ, ÉMULSION DE MOUSSERONS
MARSHMALLOW DE CÈPES
SALADE DE COPEAUX DE CÈPE ET DE FRISÉE
VINAIGRETTE AU BOUILLON DE CÈPES

LES PLATS

LA CARTE

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 AVEC SON LARD DE COLONNATA
AUBERGINE LAQUÉE
CONDIMENT XO ET JUS DE TÊTE

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, CÔTE, POITRINE ET SAUCISSE D'AGNEAU HERBACÉE
LE TOUT RÔTI ET GLACÉ
COURGE À LA CLÉMENTINE
TARTELETTE DE COURGE RAFRAÎCHIE À LA CLÉMENTINE
BRÛLÉE
JUS D'AGNEAU À LA FEUILLE DE CLÉMENTINE

LE PIGEON DE PORNIC

74 €

CUIT AU BARBECUE, BETTERAVE FUMÉE
CUISSÉ CONFITE, SAUCISSE D'ABATS ET BETTERAVE
CONDIMENTS DE SHISO ET MÛRE
JUS DE PIGEON RÉDUIT