

Entrée

Œuf Parfait Carbonara

Espuma Carbonara / Lard confit

ou

La Grosse langoustine « Du Cap »

Travaillée à froid avec de la Burrata IGP & des palourdes

Sorbet et sponge cake au persil

où

Le Canard

Gyoza des cuisses confites, le foie gras poêlé

Réduction au porto & vinaigre de framboises

Plat principal

Tournedos de Boeuf « Irish Prime beef » Rossini

Foie Gras / Lamelles de truffes noire / Sauce Madère (+9.50€)

ou

Le Skrei

Le dos de skrei au beurre de laurier cuit à 63°C

Chou pointu / Miso / Agrumes

ou

Suprême de Coq des prés Bio

Garniture dans l'idée d'une blanquette

Dessert

{Les douceurs de Marie}

Chocolat Blanc / Namelaka / Caramel / Café

ou

Fromages régionaux & miel à la truffe maison

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

ou

Dame Blanche

Chocolat Sao Thomé / Vanille de Maminou à Tahiti

Les formules

3 prémices + Plat & Dessert - 49.90€

3 prémices + Entrée & Plat - 56.90€

3 prémices + Menu 3 Services - 59.90€

3 prémices + Menu 4 Services - 78.90€

Le vendredi soir, nous ne proposons pas de menu 2 services.

Le samedi soir, nous ne proposons que le menu découverte.



with love