

Prix nets en euros

Pâté en croute « retour de chasse » - Gribiche	26
Velouté d'oignons de Champagne - Truffe noire	28
Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard	38
Oursins verts d'Islande - Campari - Pamplemousse	30
Saint-Jacques de la baie de Quiberon - Poireau - Truffe noire	38
Poisson des côtes de Noirmoutier - Topinambour - Truffe noire	75
Homard bleu - Épinard - Kumquat	90
Gibier à plumes français - Épeautre - Cresson	46
Noisette de chevreuil - Céleri carbonara - Truffe noire	65
Agneau Rouge de l'Ouest - Persil - Noisette	42
Brillat Savarin de la maison Laurent Dubois - Truffe noire	21
Orange - Safran - Lait d'amande	14
Chocolat grand cru de Nouvelle Guinée - Persil	16
Parfait glacé aux noisettes - Citron	14

Menu « Prestige »	175
Caviar à la française	
Saint-Jacques de la baie de Quiberon - Poireau - Truffe noire	
Velouté d'oignons de Champagne - Truffe noire	
Poisson des côtes de Noirmoutier - Topinambour - Truffe noire	
Noisette de chevreuil - Céleri carbonara - Truffe noire	
Brillat Savarin de la maison Laurent Dubois - Truffe noire	
Chocolat grand cru de Nouvelle Guinée - Truffe noire	
Menu « Alliance »	110
Menu « Tentation »	90
Menu déjeuner	46
Pour accompagner vos menus :	
Ravioles de poireau - Crème fumée - Truffe noire	«