

Prix nets en euros

Asperges vertes de Sénas - Olives - Lait cru	28
Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre	55
Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard	38
Oursins verts d'Islande - Campari - Pamplemousse	30
Poisson des côtes de Noirmoutier - Asperges blanches - Epinard - Couteaux	75
Homard bleu - Boudin noir aux pommes - Crosnes	90
Veau laitier de Normandie - Chou de Bruxelles - Morilles	52
Pigeon de Pornic - Salsifis - Ail des ours	45
Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis (Pour deux personnes)	155
Fromages de la maison Laurent Dubois	19
Orange - Safran - Lait d'amande	14
Chocolat de la vallée du Mékong - Persil	16
Parfait glacé aux noisettes - Citron	14

Menu « Prestige » 175

Caviar Baeri Impérial - Champagne

Langoustine - Sarrasin - Cerfeuil

Asperge verte de Sénas - Olives - Lait cru

Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre

Homard bleu de l'Île de Chausey - Boudin noir aux pommes - Crosnes

Veau laitier de Normandie - Morille - Asperge blanches

Fromage de la maison Laurent Dubois

Chocolat noir - Truffe noire

Menu « Alliance » 110

Menu « Tentation » 90

Menu déjeuner 46

Pour accompagner vos menus :

Asperges blanches françaises - Morilles - Savagnin 35