

Prix nets en euros

Asperges vertes de Provence - 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
Langoustines - Cerfeuil - Sarrasin	32
Poisson des côtes de Noirmoutier - Asperges blanches - Coquillages	75
Homard bleu - Boudin noir aux pommes - Fenouil	90
Filet de bœuf Simmental - Radis - Anguille fumée	52
Pigeon de Pornic - Petits pois - Oignons nouveaux	45
Poulette patte noire - Corail de homard - Chou Pointu (Pour deux personnes)	155
Fromage 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 Oscietre français - Gnocchi de pomme de terre

Homard bleu de l'Ile de Chausey - Epinards - Kumquat

Filet de bœuf Simmental - Petits pois - Anguille fumée

Fromage de la maison Laurent Dubois

Fraises des bois - Poivre Timut

Menu « Alliance » 110

Menu « Tentation » 90

Menu déjeuner 46

Avec la spécialité « Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard » 66