

Prix nets en euros

Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre	55
Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard	38
Langoustines - Cerfeuil - Sarrasin	36
Tourteau - Champignons - Brioche	28
Poisson des côtes de Noirmoutier - Haricots verts- Pêche - Fleur d'oranger	75
Homard bleu - Boudin - 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 grand cru Madong - Persil	17
Cerise - Cardamome - Graine de courge	15

Menu « Harmonie » 175

Caviar Baeri Impérial - Champagne

Langoustine - Cerfeuil - Sarrasin

Chou pointu - Truffe noire

Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre

Homard bleu des Iles de Chausey - Epinards - Kumquat

Filet de bœuf Simmental - Petits pois - Anguille fumée

Fromage de la maison Laurent Dubois

Chocolat de la vallée du Mékong - Truffe noire

Menu « Alliance » 110

Menu « Tentation » 90

Menu déjeuner 46

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