

Prix nets en euros

Tomates d'Herblay - Lait de coco - Livèche	26
Pommes de terre Allians - Echalotes - Champignons	28
Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre	55
Homard breton - Poireau - Amandes fraîches	49
Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard	38
Poisson des côtes de Noirmoutier - Haricots verts - Pêche - Fleur d'oranger	75
Langoustines de la mer du nord - Concombre - Poivre du Sichuan	70
Filet de bœuf Simmental - Poivron rouge - Coco paimpolais	58
Pigeon Hubbel de Pornic - Maïs de Vendel - Salicorne	50
Poulette patte noire - Corail de homard - Chou pointu	175
<i>Servie pour deux personnes</i>	
Comté 36 mois sélection Laurent Dubois	19
Aloe vera - Galanga - Mélisse	18
Chocolat Grand Cru de Nouvelle Guinée - Noix de pécan - Erable	19
Orange - Safran - Amande	15

Menu « Harmonie » 185

Caviar Schrenki du fleuve Amour - Champagne

Langoustine de la mer du Nord - Cerfeuil - Sarrasin

Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre

Homard breton - Concombres - Lait de coco

Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard

Filet de bœuf Simmental - Poivron rouge

Comté 36 mois sélection Laurent Dubois

Chocolat Grand Cru de Nouvelle Guinée - Truffe noire

Menu « Alliance » 120

Menu « Tentation » 95

Menu « Déjeuner » 55

Avec la spécialité « Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard » 75

Les menus sont à choisir pour l'ensemble des convives.