

Prix nets en euros

Pommes de terre Allians - Echalotes - Champignons	28
Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre	55
Homard breton - Poireau - Amandes	49
Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard	38
Tagliolini - Truffe blanche d'Alba - Occeci al Barolo	50
Poisson des côtes de Noirmoutier - Haricots verts - Pêche - Fleur d'oranger	75
Rouget des côtes vendéennes - Tomate - Fumet des arrêtes	60
Agneau fermier des Pays d'Oc - Aubergines - Basilic	58
Palombe de chasse française - Choufleur - Cresson de jardin	50
Poulette patte noire - Corail de homard - Cébettes	175
<i>Servie pour deux personnes</i>	
Fromages sélection Laurent Dubois	19
Aloe vera - Galanga - Mélisse	18
Chocolat « Mekonga » du Vietnam - Noix de pécan - Erable	19
Figues noires - Figues de Solies - Cardamome - Graine de courge	17

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 - Tomates - Fumet des carapaces

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

Poulette patte noire - Corail de homard - Cébettes

Fromages sélection Laurent Dubois

Chocolat « Mekonga » du Vietnam - Vanille de Madagascar

Menu « Alliance » 120

Avec un service autour de la truffe blanche d'Alba 170

Menu « Tentation » 95

Avec un service autour de la truffe blanche d'Alba 145

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.