Prix nets en euros

Pommes de terre Allians - Echalotes - Champignons 28

Caviar Osciètre français - Gnocchi de pomme de terre 55

Huitres « Princesses de Kermancy » n°2 - Oignons - Citron 32

Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard  38

Saint-Jacques de Granville - Girolles - Chou - Chrysanthème 38

Tagliolini - Truffe blanche d’Alba - Occeli al Barolo 50

Rouget des côtes vendéennes - Tomate - Fumet des arrêtes 60

Homard bleu des Iles de Chausey - Epinard - Kumquat 90

Agneau fermier des Pays d’Oc - Aubergines - Basilic 58

Palombe de chasse française - Choufleur - Cresson de jardin 50

Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis 175

 *Servie pour deux personnes*

Fromages séléction Laurent Dubois 19

Aloe vera - Galanga - Mélisse 18

Chocolat « Mekonga » du Vietnam - Noix de pécan - Erable 19

Pommes confites - Châtaignes - Calvados 17

Prix nets en euros

Menu « Harmonie » 185

Truffe blanche d’Alba - Courge butternut

Saint Jacques de Granville - Girolles - Chou - Chrysanthème

Caviar Osciètre français - Gnocchi de pomme de terre

Homard bleu des Iles de Chausey - Epinard - Kumquat

Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis

Raisins - Noix

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.