

Pommes de terre Allians - Echalotes - Champignons	28
Caviar Oscière 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
Ormeaux bretons - Artichauts - Coriandre	36
Tagliolini - Truffe blanche d'Alba - Occeli al Barolo	50
Saint-Jacques de Granville - Girolles - Chou - Chrysanthème	54
Homard bleu des Iles de Chausey - Epinard - Kumquat	90
Agneau fermier des Pays d'Oc - Persil - Noisettes	58
Palombe de chasse française - Choufleur - Cresson de jardin	50
Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis	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
Pommes confites - Châtaignes - Calvados	17

Menu « Harmonie » 185

Truffe blanche d'Alba - Courge butternut

Saint Jacques de Granville - Girolles - Chou - Chrysanthème

Caviar Oscière 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.