

Prix nets en euros

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
Pièce de Charolais - Endives - Mandarine - Féta - Thym	58
Lièvre à la royale - Poireau - Céleri - Châtaignes	65
Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis	175
<i>Servie pour deux personnes</i>	
Comté 40 mois d'affinage sélection Laurent Dubois	19
Aloe vera - Galanga - Mélisse	18
Chocolat Grand cru de Nouvelle Guinée - Vanille de Madagascar torréfiée	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 Grand cru de République Dominicaine - Truffe noire de Cahors	
Menu « Alliance »	120
<i>Avec un service autour de la truffe blanche d'Alba</i>	170
Menu « Tentation »	95
<i>Avec un service autour de la truffe blanche d'Alba</i>	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.