



LA TABLÉE

## MENU DE SAISON 37€

EN 3 TEMPS

AMUSE BOUCHE

### LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE PETITS POIS GLACÉS,  
CHORIZO IBERICO, PIGNONS DE PIN,  
PARMESAN & HERBES FRAÎCHES

ou

TARTARE DE DAURADE  
SÉSAME GRILLÉ AU WASABI, FENOUIL CROQUANT  
AU VINAIGRE DE CITRON CALAMANSI,  
GELÉE & PÂTE DE CITRON CONFIT

### LES PLATS

MERLU RÔTI SUR LA PEAU,  
ASPERGES VERTES, OLIVES NOIRES DE KALAMATA  
JUS DE VIANDE & ÉMULSION AU PARMESAN

ou

FILET DE VEAU RÔTI, CAROTTES GLACÉES  
CRÈME DE CAROTTES AU BEURRE NOISETTE,  
& CROUSTILLANT DE SARRAZIN

### LES DESSERTS

CRÈME LÉGÈRE À LA LAVANDE,  
GEL D'ABRICOT & ROMARIN,  
SABLÉ BRETON & SORBET ABRICOT

ou

CITRON & MENTHE,  
GELÉE AU CITRON CONFIT,  
SORBET & CHLOROPHYLLE DE MENTHE VERTE



LA TABLÉE

## MENU DÉGUSTATION 77€

EN 7 TEMPS, POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

AMUSE BOUCHE

~

CRÈME LÉGÈRE DE PARMESAN,  
GELÉE DE ROQUETTE, AUBERGINES GRILLÉES,  
CECINA DE LÉON & CROUSTILLANT DE PAIN

~

TARTARE DE DAURADE,  
SÉSAME GRILLÉ AU WASABI,  
FENOUIL CROQUANT AU VINAIGRE DE CITRON  
CALAMANSI & GELÉE AU CITRON

~

SAINT PIERRE RÔTI,  
ZITA GARNIE À LA CRÈME DE GIROLLES,  
PURÉE D'AIL NOIR DU TARN & JUS DE VIANDE

~

POMME DE CŒUR DE RIS DE VEAU RÔTI,  
ASPERGES VERTES,  
POUDRE DE LARD & JUS DE VIANDE

~

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉES  
ET PAIN DE LA PLACE DES PAINS

~

PRÉ-DÉSSERT

~

PÊCHE, GANACHE MONTÉE VERVEINE,  
EAU DE PÊCHE & MERINGUE FRANCAISE

Prix nets en euros service & taxes comprises

Nos poissons & viandes proviennent de France

Le menu est susceptible de changer en fonction des produits de saison

En cas d'allergie, une liste des allergènes est disponible à l'accueil, n'hésitez pas à le signaler lors de la commande.