

	Prix en €
Tartare de Veau de Blonde d'Aquitaine	76
Thon rouge, riz soufflé et caviar osciètre royal Petrossian	
Raviolo de Courgettes fumées et sa fleur	49
Chèvres du Père Fabre, fêta, pesto basilic persil	
Tagliatelle de Seiche	52
Huile d'ail, petit pois, menthe, citron, lait à la noix du Brésil	
Asperges Vertes de Provence	59
Lard fumé, infusion au Café du Brésil Matas de minas, pain brûlé	
Pêche de nos côtes Bretonnes	69
Salicorne, chou pak choï, fruit de la passion, tempura de consoude, beurre blanc	
Homard Bleu de Roscoff	95
... et caviar	145
Étuvée de poireaux, duxelle de champignons, beurre de coquillage	
Canette de Challans et foie gras rôti Maison Duperier	92
Ananas, enoki, lentin du chêne, vinaigre de sakura	
Agneau Manech tête noire	72
Asperges blanches de Champagne, dattes Medjool, safran d'Alsace	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	21
Chocolat Grand Cru Itakuja et Macaé , Ivoire	26
Artichaut, champignons	
Mille-feuille à la vanille de l'île de Taha'a, truffe Tuber aestivum	32
Rhubarbe, caramel de cidre, poivre des montagnes	
Fraises Gariguettes, Cléry	22
Miso blanc à la vanille de Tahiti, coco, graines de chia	
Jaune d'œuf de Poule	25
Fenouil, crumble parmesan et romarin, mangue, menthe	

Déjeuner Estival **54**

Balade gourmande en trois temps,
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« Pensée », menu déjeuner accompagné d'un accord mets et vins **79**

Menu Agapé Amazonie **119**

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par la Cheffe

« Javaé », menu Agapé Amazonie accompagné d'un accord mets et vins. **169**

Menu Carte Blanche **155**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins **225**