

|   | Prix en €  |
|---|------------|
| <b>Tartare de Veau de Blonde d'Aquitaine</b>  | <b>89</b>  |
| Thon rouge, riz soufflé, colatura di alici, et caviar Gold Sélection Kate & Kon             |            |
| <b>Œuf de Poule « Onsen Tamago » et Truffe noire « Tuber Melanosporum »</b>                 | <b>115</b> |
| Espuma maïs, parmigiano reggiano, butternut, noix du Brésil                                 |            |
| <b>Oursin des Îles des Glénans</b>  | <b>52</b>  |
| Panais, tapioca soufflé, raifort, main de bouddha, balsamique mirin                         |            |
| <b>Monochrome Hivernal*</b>   | <b>56</b>  |
| Saint-Jacques de Port-en-Bessin, choux fleur, citron caviar, vanille de Tahaa               |            |
| <b>Pêche de nos côtes Bretonnes</b>   | <b>69</b>  |
| Salicorne, chou pak choï, fruit de la passion, tempura de céleri rave , beurre blanc tucupi |            |
| <b>Homard Bleu de Roscoff*</b>  | <b>105</b> |
| <b>... et caviar</b>  | <b>155</b> |
| Étuvée de poireaux, duxelle de champignons, beurre de coquillage                            |            |
| <b>Dos de Cerf*</b>   | <b>72</b>  |
| Champignons de Paris, noix de cajou, sauce estragon   |            |
| <b>Ris de Veau</b>  | <b>92</b>  |
| Celeri, poire, endives, sauce café de Matas de Minas  |            |
| * Supplément Truffe Noire du Périgord « Tuber Melanosporum » 10 Grammes                     | 50         |
| <b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*</b>  | <b>26</b>  |
| <b>De la Fève à la Terre</b>  | <b>32</b>  |
| Chocolat Agapé cacao sauvage d'Amazonie, réglisse, cardamome, crème glacée ail noir         |            |
| <b>Ricotta, Érable, Biscuit</b>   | <b>27</b>  |
| Millefeuille à la stracciatella, ricotta, érable, bourbon, crème glacée biscuit             |            |
| <b>Courges des Limons de Toulotte aux saveurs Nippone</b>                                   | <b>26</b>  |
| Crumble sarrasin, glace miso, écume de lait déshydratée                                     |            |
| <b>Agrumes, bergamote, cédrat, lime coppenhard, cheesecake crémeux, glace shiso</b>         | <b>24</b>  |

## **Déjeuner Hivernal** **69**

---

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

**« Pensée », Déjeuner de saison accompagné d'un accord mets et vins** **25**

\* Supplément Truffe Noire du Périgord « Tuber Melanosporum » 10 Grammes **60**

## **Menu Agapé Amazonie** **134**

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par la Cheffe

**« Javaé », menu Agapé Amazonie accompagné d'un accord mets et vins** **65**

\* Supplément Truffe Noire du Périgord « Tuber Melanosporum » 10 Grammes **60**

## **Menu Carte Blanche** **170**

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

**« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins** **85**

\* Supplément Truffe Noire du Périgord « Tuber Melanosporum » 10 Grammes **60**

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table.