

Thon rouge de Saint Jean de Luz	69
Praliné à la framboise, aubergines fumées et vinaigrette au piment d'Espelette	
Foie gras de canard	52
Velouté de maïs, émulsion, arabica de Colombie, grué de cacao	
Langoustine du Guilvinec	74
Cheveux d'ange, condiment citron à la cardamome, sabayon au sarrasin	
Agnelot de canard	48
Vieux comté, pourpier sauvage sauce Albuféra	
~	
Pêche de nos côtes bretonnes	69
Haricots coco, lard Ibérique et sauce beurre blanc au safran	
Homard breton mi-cuit	99
Fricassée de girolles, noisettes fraîches, sauce au vin jaune	
Canard Mulard	79
Condiment citron noir à l'ail noir, sauce au vinaigre de Pedro Ximenes 50 ans	
Noix de ris de veau rôtie	76
Anguille fumée, sauce vin jaune aux anchois de Cantabrie	
~	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	26
Vacherin pêche Melba	28
Glace framboise, crème à la vanille de Madagascar, sauce litchi infusée à la verveine	
Paris-Solliès aux figues	30
Glace noisette du Piémont, crème infusée aux épices, thé Earl Grey, sabayon Porto	
Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »	32
Glace tiramisu, crème au Mascarpone, granité café, tuile au sarrasin	

Déjeuner Automnal **69**

Balade gourmande en trois temps

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée

Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier **25**

Menu Agapé **119**

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée 1, entrée 2

Poisson

Viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins **71**

Menu Carte Blanche **155**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée1, entrée2, entrée 3

Poisson, viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Expression** » accord mets et vins **85**

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table. Nos prix s'entendent nets et service compris. Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres.

Thon rouge de Saint Jean de Luz

Praliné à la framboise, aubergines fumées et vinaigrette au piment d'Espelette

Foie gras de canard

Velouté de maïs, émulsion, arabica de Colombie, grué de cacao

Langoustine du Guilvinec

Cheveux d'ange, condiment citron à la cardamome, sabayon au sarrasin

Agnelot de canard

Vieux comté, pourpier sauvage sauce Albuféra

~

Pêche de nos côtes bretonnes

Haricots coco, lard Ibérique et sauce beurre blanc au safran

Homard breton mi-cuit

Fricassée de girolles, noisettes fraîches, sauce au vin jaune

Canard Mulard

Condiment citron noir à l'ail noir, sauce au vinaigre de Pedro Ximenes 50 ans

Noix de ris de veau rôtie

Anguille fumée, sauce vin jaune aux anchois de Cantabrie

~

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Vacherin poire Willem

Glace pistache, crème à la cardamome , mousse safran mandarine

Paris-Solliès aux figues

Glace à la feuille du figuer, crème infusée aux épices, sabayon vin rouge

Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »

Soufflé chocolat, glace thé fumé, praline noisette du Piémont

Déjeuner Automnal

Balade gourmande en trois temps

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée

Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier

Menu Agapé

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée 1, entrée 2

Poisson

Viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins

Menu Carte Blanche

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée1, entrée2, entrée 3

Poisson, viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Expression** » accord mets et vins

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table. Nos prix s'entendent nets et service compris. Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres.