

ÉTÉ 2017

Christophe Moret


MENU PLAISIRS DE TABLE 230€

Trois mets sélectionnés par le Chef, fromages et desserts

Sélection de vins au verre par notre Sommelier, en accord avec votre menu 140€

À LA CARTE

Langoustines de Summer Isle
marinées, minestrone glacé, condiment romesco 75€

Le meilleur de nos maraîchers 
en tofu herbacé 55€

Araignée de mer du Cotentin
rafraîchie tomat'o gingembre, sabayon coraillé 80€

Feuilles à feuilles de foie gras de canard
et champignons de Carrières-sur Seine, délicate gelée de dashi 65€

Grenouilles blondes et morilles brunes
poudrées de terre végétale de Cazette / cacao, émulsion torréfiée 70€

Viandes élevées et abattues en France
Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
En cas d'allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes



Riso d'orge perlé de Toscane, 

tomat'o safran, légumes primeurs cuits et crus, sirop de tomates grillées 50€

Turbot de ligne

cuit à blanc, artichauts "primavera", pistou de riquette 90€

Dos de Saint-pierre,

ormeaux, kacha et pousses du Croisic en fricassée, salsa verde 95€

Homard des Iles Chausey

et coques d'amandes en cocotte lutée, pêches au parfum de sangria, la pince en chaud-froid 120€

Lapin de clapier

en trois cuissons, gnocchi, blettes et girolles, jus saupiquet 70€

Pomme de ris de veau dorée,


poudrée citron / anchois, courgettes trompettes et pois chiches, vrai jus 80€

Poitrine de pigeonneau rôtie

à la Montmorency, les cuisses en bonbon 75€

Bœuf français en belles aiguillettes,

pommes de terre crousti-fondantes, réduction d'une daube (pour 2 personnes) 85€/pers

 Recette pouvant être proposée Vegan sur demande

Prix nets en Euros, taxes & service compris
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

