

Emotions

Prélude

.....

L'oignon doux de Vers
en fines ravioles aux herbes fraîches et girolles acidulées
Réduction d'une soupe à l'oignon aux pignons de pin

OU / ET

Mitonnée de coquillages
au citron confit et salicorne
Cèleri rave fondant, oseille et beurre iodé
Pain vapeur au caviar d'Aquitaine

.....

Saint-Pierre rôti à la feuille de basilic
fenouil fondant et croquant à l'huile d'anchois
Soupe de roche condimentée aux amandes grillées
OU / ET
Le pigeon cuit lentement,
compression de carottes, gingembre et baie de goji
Fin sabayon au vinaigre de fleur de sureau

Jus corsé

.....

Fraicheur

.....

Sur un sablé breton,
pomme verte caramélisée à la graine de vanille de Madagascar
Crèmeux mascarpone et sorbet aux herbes fraîches
OU
Marmelade de mûres, myrtilles et menthe fraîche
Nuage Grand cru Valrhona "Guanaja" en chaud froid
Sorbet citron rafraîchit à la vodka

Emotions

4 escales 78 €

Entrée au choix, **Plat** au choix et **Dessert** au choix

5 escales 95 €

Entrée au choix, **Poisson, Viande** et **Dessert** au choix

7 escales 120 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Balade Végétale

5 services 72 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Tous nos plats peuvent se prendre

"A la carte "

Entrée: 28 € Plats: 38 €

Fromages: 18€ Desserts: 18 €

Menu enfant

Plat - Dessert - boissons

20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

L'oignon doux de Vers
en fines ravioles aux herbes fraîches et girolles acidulées
Réduction d'une soupe à l'oignon aux pignons de pin

.....

Comme un tatin de fenouil
aux amandes torréfiées
Jus de racines condimenté

.....

Compression de carotte, gingembre et baie de goji
Fin sabayon au vinaigre de fleur de sureau
et mousseline de céleri rave

.....

Sur un sablé breton,
pomme verte caramélisée à la graine de vanille de Madagascar
Crèmeux mascarpone et sorbet aux herbes fraîches
OU
Marmelade de mûres, myrtilles et menthe fraîche
Nuage Grand cru Valrhona "Guanaja" en chaud froid
Sorbet citron rafraîchit à la vodka



Menu déjeuner

du 9 au 12 octobre

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Fines tranches de veau
à la façon d'un vitello tonnato
Tomates confites, câpres et parmesan

Compression de poitrine et filet mignon de cochon,
girolles et cèpes rôtis
Jus aux épices douces

Poires pochées à l'hibiscus et menthe fraîche
Confit yuzu et crème mascarpone vanillée.
Sorbet fromage blanc

En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris

Emotions

Appetizer

.....

Sweet onions from Vers Pont du Gard raviolis
with fresh herbs and chanterelles.

Onion soup with pine nuts

OR / AND

Simmered seashells
with candied lemon and samphire

Tender celeriac, sorrel and iodized butter

Steamed bread with caviar from Aquitaine

.....

Roasted John Dory with basil,
tender and crunchy fennel with anchovy oil.

Fish soup with grilled almonds

OR / AND

Slow-cooked pigeon,
carrot, ginger and goji berry
Sabayon with elderflower vinegar

Strong juice

.....

Freshness

.....

On a Breton shortbread,
green apple caramelized with Madagascar vanilla

Creamy mascarpone and
sorbet with fresh herbs

OR

Blackberry and blueberry marmalade
with mint

Hot chocolate "valrhona" mousse

Lemon sorbet with vodka

Emotions

4 courses 78 €

Starter, Main course and Dessert of your choice

5 courses 95 €

Starter of your choice, Fish, Meat and Dessert of your
choice

7 courses 120 €

Whole menu and Dessert of your choice

Wine tasting

3 glasses - 35 €

4 glasses - 45 €

5 glasses - 55 €

Vegetable walk

5 courses

Whole menu and Dessert of your choice

Children's Menu

Main Course - Dessert - Drinks

20 €

All our dishes are à la carte

Starter 28 €

Main course 38 €

Cheese 18 €

Dessert 18 €

Menu excluding drinks, price including tax

lists of allergens available, ask our teams

Vegetable walk

Appetizer

.....

Sweet onions from Vers Pont du Gard raviolis
with fresh herbs and chanterelles.

Onion soup with pine nuts

.....

Fennel tatin with grilled almonds
vagatables juice with condiments

.....

Carrot, ginger and goji berry.
Sabayon with elderflower vinegar
celeriac mousseline

.....

On a Breton shortbread,
green apple caramelized with Madagascar vanilla
Creamy mascarpone and
sorbet with fresh herbs

OR

Blackberry and blueberry marmalade
with mint

Hot chocolate "valrhona" mousse

Lemon sorbet with vodka