



# M E N U   N O U V E L   A N

MENU DÉGUSTATION : 129€  
ACCORD METS & VINS : 70€

## A M U S E   B O U C H E

---

HUITRE GILLARDEAU N°3, KIWI, HUILE DE  
SARRIETTE

## E N T R É E

---

SAINT JACQUES NORMANDE, ÉMULSION IODÉE  
& ŒUFS DE TRUITE

## P L A T

---

LOTTE NACRÉ, FEUILLE NORI, BEURRE  
BLANC AUX ŒUFS DE TRUITE, TRÉVISE

## À   S U I V R E

---

VOLAILLE DE BRESSE AUX MORILLES, LÉGUMES GLACÉS &  
JUS CORSÉ

## D E S S E R T S

---

MANGO, CHAMPAGNE GRANITA  
AND  
DARK CHOCOLATE SPHERE, YUZU,  
GRAND MARNIER



MAISON BREGUET

