



M E N U
S I G N A T U R E

Artichaut déstructuré
crèmeux au pineau des Charentes,
sabayon au miso vinaigré



Volaille du Bourbonnais
cuite sur coffre et pochée au foin,
céleri rave et jus végétal



Sélection de fromages
"Le temps d'un fromage"
Supplément : 18 €



L'abricot dans tous ses états
confit et mariné, crème reine des prés
biscuit Joconde, sorbet abricot

Menu en 3 temps : 80 €
Pour l'harmonie de l'expérience le menu
est servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins : 45 €
Signé de notre sommelière
Swann Laporte

Une initiation des saveurs régionales à
travers trois menus signés
Frode Torset et Charly Marc



M E N U
D É G U S T A T I O N

L'oeuf parfait
taboulé de brocolis à l'esturgeon fumé
sabayon au caviar Sturia



Poisson de la criée
laitue de mer, déclinaison de courgettes, praliné de
bonite, jus à la marjolaine



Canette de Barbarie
rôtie, carottes confites à l'huile de gingembre,
pickles aux agrumes et épinard,
jus brun aux épices douces



Sélection de fromages
"Le temps d'un fromage"
Supplément : 18 €



Contraste chocolaté
nuage de chocolat, caramel miso, gel yuzu,
tuile de gavotte, glace vanille

Menu en 4 temps : 110 €
Pour l'harmonie de l'expérience le menu
est servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins : 65 €
Signé de notre sommelière
Swann Laporte

M E N U
P R E S T I G E

Artichaut déstructuré

crémeux au pineau des Charentes,
sabayon au miso vinaigré



Truite de Gensac la Pallue

en gravlax, coulis de cresson, pointe de raifort,
crème crue au saké



Raviole de langoustine

compotée de céleri branche et
algue dulce



Homard bleu Breton

confit au beurre de camomille, pince en tempura,
radis daïkon et pêches, bisque liée au jus de volaille



Filet de bœuf du Limousin

rôti, roulé de pomme de terre et laitue de mer,
échalote croustillante, jus de viande



**Sélection de fromages
"Le temps d'un fromage"**

Supplément : 18€



"Arlette"

gavotte à l'orge, brunoise et nuage de fraise
sorbet herbacés

Menu en 6 temps : 160 €
Pour l'harmonie de l'expérience le menu
est servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins : 95€
Signé de notre sommelière
Swann Laporte

Prix TTC & service compris