

# M E N U

## TRUITE « D'ONDENVAL » UMAMI

Kumquat – carottes des sables – soja blanc – curcuma

## 100% VÉGÉTAL

Aubergines confites – miso – premières tomates – raz el hanoud

## + CŒUR DE CABILLAUD « NACRÉ »

Petits pois – jus d'un navarin d'agneau – épinard – pomme de terre nouvelle

## \* SIGNATURE

Homard « grillé au BBQ »

Queue de bœuf – jus des têtes – estragon – artichauts

## VEAU DE LAIT « FONDANT »

Ris de veau – asperges de la Molinee – jus de morille – vin jaune

## DÉTOUR DANS NOTRE CAVE À FROMAGES

*(22€ en supplément ou 16€ en remplacement du dessert)*

## PRÉLUDE AU DESSERT

## FRAISES DE WÉPION

Sakura – basilic – fromage blanc

---

### Menu Plaisir – 4 services • 90€ / pers.

(Sélection de vins : 50€ / pers. – Sélection non alcoolisée : 35€ / pers.)

\* Signature : le plat signature peut être intégré au Menu Plaisir moyennant un supplément de 35€

---

### \* Menu Découverte – 5 services • 120€ / pers.

(Sélection de vins : 60€ / pers. – Sélection non alcoolisée : 45€ / pers.)

---

### Menu Prestige – 6 services • 150€ / pers.

(Sélection de vins : 70€ / pers. – Sélection non alcoolisée : 50€ / pers.)

---

### Menu Lunch – 3 services (sur demande) • 63€ / pers.

(Sélection de vins : 30€ / pers. – Sélection non alcoolisée : 20€ / pers.)

*Uniquement les midis en semaine, hors jours fériés.*

---

Pour tout changement ou modification, un supplément pourra être facturé - Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.  
Dans un souci de timing et de qualité de service, la prise de commande est clôturée à 13 h 30 et 20 h 30.  
Pour toute allergie ou intolérance, veuillez consulter notre responsable de salle.

# À LA CARTE

## POUR DÉBUTER

**BŒUF DE SALERS DRY AGED « TAILLÉ À CRU » • 65 €**

Caviar impérial – huîtres – crème d'Isigny

**TRUITE « D'ONDENVAL » UMAMI • 40€**

Kumquat – carottes des sables – soja blanc – curcuma

**100% VÉGÉTAL • 38€**

Aubergines confites – miso – premières tomates – raz el hanoud

**CŒUR DE CABILLAUD « NACRÉ » • 40€**

Petits pois – jus d'un navarin d'agneau – épinard – pomme de terre nouvelle

## POUR SUIVRE

**RIS DE VEAU « CROUSTILLANT » / ou / TURBOT SAUVAGE « GRILLÉ » • 75€**

Asperges – béarnaise – pomme de terre au beurre de ferme

**SIGNATURE**

**Homard « grillé au BBQ » • 75€**

Queue de bœuf – jus des têtes – estragon – artichauts

**VEAU DE LAIT « FONDANT » • 65€**

Ris de veau – asperges de la Mollignée – jus de morille – vin jaune

## NOS DESSERTS ET FROMAGES

**DÉTOUR DANS NOTRE CAVE À FROMAGES • 22€**

**GLACE VANILLE DE TAHITI – Turbinée à la minute « Dame Blanche » • 17€**

**FRAISES DE WÉPION – Sakura – basilic – fromages blanc • 17€**

**MIEL DE PRINTEMPS – Sorbet bergamote – pollen – thym • 17€**

---

Pour tout changement ou modification, un supplément pourra être facturé - Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Dans un souci de timing et de qualité de service, la prise de commande est clôturée à 13 h 30 et 20 h 30.

Pour toute allergie ou intolérance, veuillez consulter notre responsable de salle.