



Entrées :

- Os à moelle, tartare de bœuf, vieux parmesan 15e
- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e
- Carpaccio de Saint Jacques, courge, agrumes de Joëlle 13e
- Poulpe snacké, chou-fleur, citron caviar, capucine 14e

Plats :

- Lieu jaune, topinambour, tapioca, truffe noire 27e
- Chou farci au sanglier, trompette de la mort, yuzu 28e
- Risotto de petit épeautre, courge, parmesan, vin jaune 24e
- Filet de Bœuf Charolais Rossini, pomme de terre, truffe noire 39e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Pomme Dalinco, gelée vin chaud, sablé breton, sorbet cassis 13e
- Mont blanc aux marrons, clémentine, chantilly à la genièvre 13e
- Mousse au chocolat tiède, gelée café, noix de pécan 14e

Menu dégustation en 5 services

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) 55e

Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi, hors jour férié) :

Entrée/plat/dessert : 28e

Entrée/ plat ou Plat/ dessert : 22e

Producteurs : Martin Pouret, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant,

Yves De Rochefort, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Claudette Sevin ...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces