

Les Bourgeons

32€ en 3 services menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche midi

42€ en 4 services menu servi tous les jours midi et soir

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché...

Entrée, plat, fromage et/ou dessert.

Les Grumes 65€

Amuse-bouche

Consommé frappé de caille et foie gras de Vendée, asperges vertes et boutons de guêtres

Minestrone de lieu jaune « ikejime », gnocchis au citron, légumes de saison et coquillages

Ou

Veau de Galice et artichaut, faux filet, ris et rognon, artichauts du Val de Monceau en textures

Et ail des ours

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

Pour nous découvrir ...

85 € en 5 services ou 105€ en 6 services avec les huitres – Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Saint Jacques et topinambours de « Mr MAURICE » en escabèche, les barbes cuisinées en gelée

Saint Pierre de Loctudy et mâche des limons de Saône cuisiné à la pistache de Sicile, émulsion de fumet au citronnée

L'huitre « zéro » en dentelle de bourgeons de cassis, poireaux des sables du Bec d'Allier, sauce vigneronne

Volaille de « Mr MOINE », en farinade de Sarrasin, gâteau de blettes au jus, oignons grelots la cuisse en fine salade

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pré dessert

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey