

Pour débiter...

Le Canard

strate de foie gras et magret séché puis fumé, gel de verjus, figue pochée et farcie, marmelade épicée

33 €

La langoustine

en tartare et croustillante, crème de choux fleur aux parfums d'amande, caramel de crustacés et caviar ociètre

39 €

Mer et rivière...

Lieu jaune de ligne ikejime

cuit dans un jus de betterave, tombée d'épinards, marmelade citron et jus d'oignons acidulé lié au raifort

41 €

Rouget Barbet

laqué des sucs d'une bouillabaisse, pomme de terre légère dans l'esprit d'une rouille, soupe de poissons émulsionnée

45 €

La ferme de Clavisy

Volaille de Mr Lorphelin

le suprême rôti à la Cazette et la cuisse confite, texture de maïs, blettes et jus court

41 €

Veau de la ferme de Clavisy

rôti à la lavande, transparence de girolles et mirabelles, jus infusé au bourgeon de sapin

45 €

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérance veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.