

MENU RÉGIONAL

Grand Ouest

Entrée · plat (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Œuf de poule poché, asperges blanches, sabayon citronné 24

Poached egg, white asparagus, lemon sabayon

Farce fine de cabillaud au Kari Gosse, bisque crémée 24

Fine cod stuffing, Kari Gosse, creamy bisque

PLATS

Cocotte de joue de porc au cidre, céleri rave et pomme 36

Braised Pork cheek, cider, celeriac and apple

Sébaste doré, risotto au Chablis et cancoillotte 36

Redfish, Chablis risotto and cancoillotte cheese

DESSERTS

Assiette de fromages affinés | Sélection of artisanal cheese 16

Déclinaison d'épices, pain d'épices et fruits exotiques | Gingerbread and exotic fruits 14

Sablé breton et caramel beurre salé, note de clémentine 14

Brittany Shortbread, salted Caramel, clementine

RETOUR DE PÊCHE

Endives rôties et graines de grenade au cours du marché

Catch of the day, roasted endives, pomegranates

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Homard bleu de Bretagne thermidor, céleri rémoulade, graines de moutarde 45

Britanny lobster thermidor, celery remoulade, mustard seed

Côte de cochon ibérique, gratin truffé au beaufort 40

Spanish porc chop, cheesy truffled potato gratin

Baba au rhum vieux, fruits exotiques, belle chantilly vanillée 16

Rhum baba, exotic fruits, vanilla whipped cream

Trois services 80
Accord mets et vins 140

Cinq services 110
Accord mets et vins 180

À partager | To Share 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

La Saint-Jacques en carpaccio, ananas pain de sucre grillé, passion 36

Scallops carpaccio, grilled pineapple, passion fruit

Homard bleu de Bretagne thermidor, céleri rémoulade, graines de moutarde 45

Britanny lobster thermidor, celery remoulade, mustard seed

Poireau maraîcher à la braise, vinaigrette truffée 32

Braised leeks, truffled vinaigrette

MER

Retour de pêche, endives rôties et graines de grenade au cours du marché

Catch of the day, roasted endives, pomegranates

La sole, goujonnettes en cocotte, marinière crémée et salicornes 45

Pan seared dover sole, creamy mussels sauce, samphire hoe

TERRE

Carré d'agneau du Quercy, asperge de Touraine 46

Quercy rack of lamb, Touraine asparagus

Côte de cochon ibérique, gratin truffé au beaufort 40

Spanish porc chop, cheesy truffled potato gratin

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé poires et chocolat | Pears and chocolat soufflé 18

Baba au rhum vieux, fruits exotiques, belle chantilly vanillée 16

Rhum baba, vanilla whipped cream, exotic fruits



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia Oscietra 15gr 65
& une coupe de champagne Deutz 12cl
*Sturia Oscietra caviar 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl*

Caviar Sturia Prestige 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl
*Caviar Sturia Prestige 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl*

DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 18
La bouteille | Bottle 75cl 79

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 22
La bouteille | Bottle 75cl 109

VINS

BLANCS

	12cl	75cl
Simon Bize Bourgogne Chardonnay <i>Les Champlains</i> 2021	18	90
Claude Riffault Sancerre <i>Les Boucauds</i> 2022	18	90

ROUGES

Domaine Michel Gros AOP Bourgogne Pinot Noir <i>Au Vallon</i> 2021	20	100
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	110

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33cl 7

Jus

Les jus de fruits Joyce 20cl 7
Abricot, framboise, pomme, tomate
Apricot, raspberry, apple, tomato

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6
Cappuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux
chocolat chaud maison 10
*The unctuous and delicious
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 12

MONSIEUR
LANCASTER