



DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Grand Ouest

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49

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

ENTRÉES

Œuf de poule poché, asperge blanche et sabayon citronné 24

Poached hen's egg, white asparagus, and lemon sabayon

Bisque de homard, kasha croustillant et huître 24

Lobster bisque, crispy kasha and oyster

PLATS

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

Casserole of pork cheek cooked in cider, apple, and celeriac

Lieu jaune de ligne rôti, artichaut breton au beurre persillé 36

Roasted line-caught pollock, Breton artichoke with parsley butter

DESSERTS

Tarte normande, pomme dorée au calvados et glace vanille 14

Normandy tart, golden apple with calvados and vanilla ice cream

Gâteau breton aux agrumes, crémeux citron aux yuzus 14

Breton cake with citrus fruits, lemon cream with yuzu

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, pakchoï braisé à la pomme verte au cours du marché

Catch of the day, braised bok choy with green apple

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Foie gras poêlé, consommé à la feuille de kaffir et boule d’or 38

Seared foie gras, kaffir leaf consommé and boule d’or

Rouget de petit bateau, belle raviole aux champignons et noisettes, estragon 42

Red mullet from a small boat, mushroom and hazelnut ravioli, tarragon

Tiramisu de Monsieur | Monsieur's Tiramisu 16



DÎNER 19h30 · 21h30

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

Foie gras poêlé, consommé à la feuille de kaffir et boule d’or 38

Seared foie gras, kaffir leaf consommé and boule d’or

Sabayon aux langues d’oursin, note de clémentine et glace raifort 36

Sabayon with sea urchin tongues, hint of clementine, and horseradish ice cream

Jaune d'œuf confit au soja, bavaroise d’asperge verte aux notes d’agrume, granité chèvre 34

Soy-confit egg yolk, green asparagus bavarois with citrus notes, goat cheese granité

MER

Pêche du jour, pakchoï braisé à la pomme verte au cours du marché

Catch of the day, braised bok choy with green apple

Rouget de petit bateau, belle raviole aux champignons et noisettes, estragon 42

Red mullet from a small boat, mushroom and hazelnut ravioli, tarragon

TERRE

Porcelet, confiture de salsifis 42

Piglet, salsify jam

Selle d'agneau en croûte, anchoïade, sucrine rôtie comme une César 44

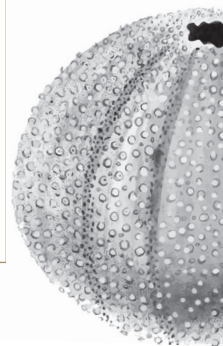
Saddle of lamb en croûte, anchovy sauce, sucrine roasted like a Caesar

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé à la fraise | Strawberry soufflé 16

Tiramisu de Monsieur | Monsieur's Tiramisu 16





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 22
La bouteille | Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 28
La bouteille | Bottle 75cl 140

VINS

12cl 75cl

BLANCS

Château La Martinette	Côtes de Provence	Clos Blanc	2021	14	79
Domaine Serge Laloue	Sancerre	La Brillade	2022	18	90
Garnier et Fils	Chablis 1 ^{ER} CRU	Mont de Milieu	2022	20	100
Château Le Devay	Condrieu		2022	20	105

ROUGES

Domaine de Gaubourg	IGP Val de Loire	Rosa	2023	13	60
Château de Saint-Cosme	Saint-Joseph	Serine	2022	14	79
Domaine Michel Gros	Hautes-Côtes de Nuits Saint-Martin Monopole		2022	17	85
Château Mazeyres	Pomerol		2016	22	110
Domaine Coche-Dury	Monthelie		2022	26	140

ROSÉ

Château La Martinette	Côtes de Provence		2023	12	49
-----------------------	-------------------	--	------	----	----

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33 cl 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 10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr / Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr / Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.



DEPUIS 1925