

Menu Saint-Jacques 47.50€

Mise en bouche
Appetizer



Noix de coquilles Saint Jacques rôties – Nage liée au corail – Céleri rave caramélisé
Roasted scallops – Coral-bound swim – Caramelized celeriac

Ou Cassolette d'escargots de la ferme flambés au Ricard – Champignons – Lait infusé à l'ail fumé
Cassolette of farm snails flamed with Ricard - Mushrooms - Milk infused with smoked garlic

Ou Dôme de foie gras de canard truffée – Petite compotée d'oignons rouges – Crumble de cacahuètes
Dome of duck foie gras truffled – Stewed red onions – Peanut crumble

Ou 9 huîtres spéciales de claires n°4 Gillaudeau
9 special oysters from claires Gillaudeau n° 4



Tournedos de veau – Jus tranché à l'huile de noisette – Noisette du Piémont torréfiées
Espuma de pommes de terre et noix de muscade
Veal tournedos – Juice with hazelnut oil – Roasted Piémont hazelnuts - Potatoes and nutmegs espuma

Ou Croustillant de pigeon – Epinard frais – Champignons – Cuisse confite au bouillon
Petite salade d'herbes – Sauce Madère
Crunchy of pigeon – Fresh spinach – Mushrooms – Thigh crystallized in broth – Small herbs salad – Madère sauce

Ou Fins ris de chevreau poêlés minute – Sauce crémée aux morilles
Young goat sweetbreads lightly fried – Cream sauce with morels

Ou St Pierre beurre nantais – Poireau confit au beurre de homard – Emulsion de céleri vert
St Pierre Nantais butter – Crystallized leeks with lobster butter - Green celery emulsion



Crème de vanille – Praliné croquant – Biscuit noisette
Vanilla cream – Crunchy praline – Hazelnut biscuit

Ou La crème de citron dans son cocon de meringue – Sablé aux amandes – Douceur glacée menthe poivrée
Lemon cream in his meringue cocoon – Almond shortbread biscuit – Peppermint ice cream

Ou Sphère façon Forêt Noire
Black Forest sphere