

UMAMI 85€ / personne

3 Pièces cocktails de saison

ENTRÉES

Le Saumon Gravlax mariné à la betterave
Espuma de Buratta
Condiments olive et citron

-

L'asperge verte étuvée
Œuf cuisson parfaite
Crumble au charbon
Sabayon de jaune d'œuf au citron confit

-

Carpaccio de Daurade royale
Tagette, radis et œufs de Lompes
Marinade au citron vert et huile vierge Grecque

PLATS

La joue de Bœuf
Caviar de courgettes à la Verveine
Cromesquis de pomme de terre
Jus de bœuf corsé

-

Le cabillaud confit en basse température
L'asperge en deux cuissons
Poêlée et en crème
Beurre Nantais aux piquillos

DESSERTS

La pomme en rosace confite au miel
Mousse de caramel
Crumble à la noisette

-

Gâteau Nantais
Granité concombre / Gin
Pressé de fraises au basilic

DÉCOUVERTE 90 € / personne

3 Pièces cocktails de saison

ENTRÉES

Le saumon marbré au charbon
Condiment citron, olives et aneth
Œufs de truite et coulis d'herbes fraîches

-

La St Jacques en croûte de pistaches
Poireau confit et crème de petits pois au citron / menthe
Tagliatelles d'asperges

-

Le canard Landais en Tataki
Mousseline de carotte
Pickles de légumes
Vinaigrette aux framboises

PLATS

Le Rouget en portefeuille
Olives, chorizo et piquillos
Sabayon de pommes de terre
Jus corsé de rouget

-

Le Bar de ligne
Tartare de légumes oubliés
Carpaccio d'asperges
Réduction d'estragon

-

La Volaille Jaune
Farcie de morilles, en écailles de pommes de terre
Caviar d'aubergine
Navet boule d'or
Jus de volaille

DESSERTS

La sphère chocolat 70 %
Mousse au cacao et caramel
Poire confite
Praliné de pignons de pins

-

Le fondant au miel et noisettes
Glace au lait
Sauce miel / romarin

-

La Pavlova
Crème mascarpone à la vanille
Fraises et framboises au basilic
Coulis de fruits

OPÉRA 110 € / personne

3 pièces cocktail de saison

ENTRÉES

L'asperge blanche farcie de tourteau
Sauce mousseline
Coulis de persil et ail des ours

-

Tartare de Langoustines au citron vert
Variation de légumes de printemps
Émulsion de bisque

-

Le Homard rôti
Les pinces en ravioles
Brouillade d'œuf à la truffe
Bisque de homard

PLATS

Filet de bœuf
Aubergine confite au romarin
Compressé de pommes de terre croustillantes
Jus de bœuf

-

Le St pierre
Carottes miniatures glacées
Asperges vertes et petits pois
Beurre blanc au Noily Prat

-

Le filet d'Agneau
En croûte de persil
Purée de rattes
Betteraves miniatures et asperges

-

Le Turbot
Légumes glacés
Oignons, carottes, navets et petits pois
Sauce meunière

DESSERTS

La Fraise
Crèmeux cheesecake au citron vert
Biscuit cuillère
Jus de fraises au basilic

-

La Pomme caramélisée
Sablé amande, crème verveine
Meringue Italienne

-

Le chocolat et fève de Tonka
Insert praliné
Mousse au cacao et Sarrasin

-

La poire pochée au thé
Financier au miel
Crumble
Glace à la poire