

LE MENU CONFIANCE

Laissez-vous guider par le chef Xavier Jarry pour un voyage à travers le meilleur de la saison, les régions, les cuissons, les textures et les saveurs...

LE MENU EN 3 ETAPES * (entrée, poisson ou viande et dessert)48

LE MENU EN 5 ETAPES 62

Menu servi pour l'ensemble de la table

LA POMME DE TERRE *

Roulée et rôtie au beurre, feuille de sauge, caviar de harengs et sauce crémant

Δ

LES ST JACQUES *

Snackées, déclinaison de betteraves, anguille fumée

Δ

LA CANNETTE *

Courge butternut en texture, cazette, whisky et jus corsé

Δ

LE CHAOURCE

Marié au curry de Madras, chapelure japonaise

Δ

LA VANILLE BOURBON *

Glace vanille gingembre, caramel au beurre salé, pop-corn

L'accord mets et vins 25

3 verres de vin de 12 cl

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES ENTREES

LES ST JACQUES DE L'ÎLE DE GROIX 22
En carpaccio, déclinaison de céleri, pomme Granny Smith et poivre
de Voatsipéféry

LA POMME DE TERRE 17
En gnocchi, déclinaison d'artichaut, citron caviar de chez Bachès et
Tonka

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN 20
Fait maison, marié au salsifi et au citron, toasts de la boulangerie
Au pain de mon Grand-Père aux fruits secs et noisettes

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LA MER

LA QUEUE DE LOTTE 29
Rôti au beurre, déclinaison d'endives, oseille et sabayon au beurre
noisette

LES ST JACQUES DE L'ÎLE DE GROIX 33
Snackées, brocoli en texture, confiture de citron, sauce yuzu

LA TERRE

LE BOEUF 29
Bavette fumée, légumes d'un pot au feu, os à moelle cuit au four,
consommé infusé au cumbawa

LA PINTADE FERMIERE 27
Farcie au pied de cochon et cuit basse température, déclinaison
de choux, citron et menthe

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES FROMAGES

Sélection de quatre fromages du Maître
Affineur René Tourette 10

LES GOURMANDISES

LE CITRON 10
En tarte meringuée, vision personnelle du Chef

LE CHOCOLAT 10
En tarte chaude, sablé cacao et sorbet au fromage blanc
Il est conseillé de commander ce dessert en début de repas.

LA TORCHE AUX MARRONS 10
Crème de marron au rhum ambré, meringue française, chantilly au citron vert et glace aux copeaux de noix de coco

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Espresso	2.5
Allongé	3
Double espresso	4
Capuccino et Latte	4.5

LES THES *Nous collaborons avec le thé des Muses et Kioko*

Bai Mu Dan <i>thé blanc, CHINE</i>	5.5
Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5
Genmaicha <i>thé vert matcha au riz soufflé</i>	5.5
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5

LES INFUSIONS

Verveine séchée	5.5
Doux rêves (mélange de camomille, fleurs d'oranger, tilleul)	5.5

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris