



« Plats signatures »

- Homard entier en salade, préparé à table 108 €
- Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 64 €
- Langoustines croustillantes au basilic 89 €
- 
- Pièce de bœuf, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €
- 
- Glace vanille minute 29 €

Entrées

- Tomates à l'ancienne rafraîchies par un gaspacho de melon 59 €
- Carpaccio de daurade royale mariné aux légumes croquants 62 €
- Foie gras de canard poêlé aux cerises et amandes,
jus de canard relevé à l'amaretto 65 €

Poissons

selon marché

- Saint-Pierre légèrement fumé, cœur de romaine au vinaigre
d'Umé, compotée de pomme du verger, émulsion givrée 72 €
- Turbot rôti à la moelle de bœuf,
pommes de terre confites au beurre d'algues, jus d'arêtes 92 €
- Bar de ligne nacré, bouillabaisse de poulpes,
légumes du soleil au doux parfum anisé 89 €

Viandes

- Agneau de Lozère aux saveurs méditerranéennes,
semoule teintée de coriandre, jus raz-el-hanout 82 €
- Pigeon de Pornic rôti au miel épicé, gnocchi au citron et girolles,
cuisses confites, sauce diable 72 €
- Ris de veau doré et glacé, condiment de piquillos et câpres,
carottes Chantenay, crème de laitue au beurre noisettes 89 €

Voiture de fromages 30 €

Desserts

Soufflé à la groseille, douceur de Sicile 29 €

Tartelette chocolat framboise, crème glacée mascarpone 29 €

Pêche dorée et son sorbet, croquant et noix de coco 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €



Nos suggestions du jour