

Le Choux Fleur *	27 €
Moelleux au tourteau, langue d'oursin en capsule et nuage d'iode	
Le Canard Colvert *	28 €
En dodine à la noisette, confit de pomme acidulée et mille-feuille rôti au Calvados	
L'Œuf *	26 €
De la ferme Etchelecu, duxelles de champignons de saison, poulpe grillé et coulis de cresson	
Le Cèpe	28 €
Raviole de cèpes, foie gras et écrevisse, palet de navet confit au beurre d'écrevisse et écume foie gras	

Le Turbot *	34 €
Filet braisé, étuvée de poireaux, vichyssoise en crème légère et écume de coquillages	
Le Saint Pierre *	36 €
Aiguillette cuite au beurre mousseux, purée de blettes et confiture d'olives noires	
La Saint Jacques	36 €
De Bretagne juste saisie, mousseline de brocolis au beurre noisette et salsifis glacé, jus de viande	

Le Veau *	34 €
Le filet rôti, pâte de châtaigne à la moutarde douce et déclinaison de cèleri boule	
L'Agneau *	36 €
La selle cuite sur l'os, purée d'artichaut et échalote confite	
Le Gibier	38 €
Selon arrivage, condiment coing, fine purée de topinambour et chou kale	

Les Fromages	14 €
De chez Mille et un Fromages, affinés, condiments, pain de campagne	

Le Soufflé *	15 €
Fruits rouges, Figues confites, sorbet kalamansi	
Le Citron vert *	15 €
En trompe l'œil, crémeux citron-menthe et son sorbet	
Le Chocolat *	15 €
Feuille à feuille poire marron, crémeux chocolat araguani 72% et son sorbet	
L'Exotisme *	15 €
Mousse coco, confit de fruits exotiques, ananas au sirop, nuage rafraichissant	