



Pêle-mêle de champignons sauvages et petites quenelles de poule faisane, bouillon épicé  
Wild mushrooms and pheasant hen "quenelles", spicy broth



Homard breton rôti, patates douces simplement confites en cocotte  
Roasted Brittany lobster and candied sweet potatoes



Marbré de foie gras, pain d'épices, poire et condiment vin chaud  
Marbled foie gras, gingerbread, pear and mulled wine



Tronçon de Turbot « petit bateau » cuit sur l'arête  
Pommes de terre Noirmoutier aux truffes  
Sliced « petit bateau » turbot cooked on the bone  
Truffled Noirmoutier potatoes



Tourte feuilletée de canard colvert et foie gras, salade de plein champ  
Colvert duck and foie gras puff pastry, garden salad



Brie de Meaux affiné aux truffes  
Truffled Brie de Meaux



Compression chocolatée, rafraîchi de kalamansi  
Chocolate and calamansi

498 euros par personne en accord mets et vins

498 euros per person wine pairing included