

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

175\$

## TRADITION

Velouté au caviar sibérien, ris de veau poêlés,  
huîtres et crevettes, croûtons de croissant

## CONSERVATIONS

Tartare et croustillant de pétoncles des Îles,  
vinaigrette topinambours, kombucha au piment et  
granité citron fumet

Julienne de poireaux vinaigrette, gelée au cognac,  
foie gras baraté et cassis lacto-fermenté

## VÉGÉ

Galette de riz croustillante, espuma  
de risotto au Louis D'Or et huile de pistache

## DES CLASSIQUES

Filet et mousseline de doré, beurre Nantais aux  
coquillages, salsifis et pralin à la camerise

Canette poêlé, laque à la morille, jus de viande  
au foin d'odeur et cannelloni de boudin blanc

## NOUVEAUX ARRIVAGES

Gougère, espuma de cheddar vieilli, balsamique,  
verveine et pomme fermentée

Baba au rhum et à la courge épicée, crémeux  
à l'argousier, crumble de graines de citrouille

**MENU**  
**PERSONNALISÉ**  
**130\$**

**TRADITION**

Velouté au caviar sibérien, ris de veau poêlés,  
huîtres et crevettes, croûtons de croissant

**CONSERVATIONS**

Tartare et croustillant de pétoncles des Îles,  
vinaigrette topinambours, kombucha au piment  
et granité citron fumet

ou

Julienne de poireaux vinaigrette, gelée au cognac,  
foie gras baraté et cassis lacto-fermenté

**VÉGÉ**

Galette de riz croustillante, espuma  
de risotto au Louis D'Or et huile de pistache

**DES CLASSIQUES**

Filet et mousseline de doré, beurre Nantais aux  
coquillages, salsifis et pralin à la camerise

ou

Canette poêlé, laque à la morille, jus de viande  
au foin d'odeur et cannelloni de boudin blanc

**LA MARQUE DES SAISONS**

Gougère, espuma de cheddar vieilli, balsamique,  
verveine et pomme fermentée

ou

Baba au rhum et à la courge épicée, crémeux  
à l'argousier, crumble de graines de citrouille