

Menu Découverte

La Balade en 3 temps (Entrée, Plat, Dessert) : 59.00 €

La Tentation en 4 temps (Entrée, Plat, Fromages, Dessert) : 75.00 €

Le Délice en 4 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert) : 79.00 €

La Gourmandise en 5 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages & Dessert) : 95.00 €

LES SARDINES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE

en tian, algues du Croisic et foie gras grillé au ferment de riz

OU

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE

en tataki, carottes lactofermentées du potager au parfum de galanga

LA TRUITE DE LA SÉGUINIÈRE

en vapeur de curry, navets acidulés et sabayon au mucilage

OU / ET

LE BŒUF DE MONSIEUR CHOUTEAU

à la braise, céleri-rave au café et jus corsé à la cardamome

LE CHÈVRE FRAIS DE TOURAINE

façon tourteau fromager, jeunes pousses du jardin, vinaigre de fleurs

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LES RADIS DU POTAGER

en ruban, muesli au pavot et sirop d'érable, granité à la vodka française « Guillotine »

OU

LA TARTINE DE MON ENFANCE

au cacao, émulsion lactée au beurre fermier, caramel de levure et glace au pain grillé

OU

LA BETTERAVE

*en soufflé chaud, crème glacée aux pralines roses,
feuille à feuille vinaigré au romarin*

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 €
ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine vous suggère également une balade de décoctions végétales
et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.*



*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*

Carte de Saison

Nos Entrées

LES SARDINES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE	33.00 €
<i>en tian, algues du Croisic et foie gras grillé au ferment de riz</i>	
LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE	32.00 €
<i>en tataki, carottes lactofermentées du potager au parfum de galanga</i>	
LE CHOU-FLEUR	28.00 €
<i>en zéphyr, salade de coquillages, toast melba et bouillon marin à la réglisse</i>	
LA LANGOUSTINE BRETONNE	35.00 €
<i>en trois services, poireaux et kumquat du jardin, comme un beurre blanc mousseux à la bière brune IRSS vieillie en fût de chêne</i>	

Nos Plats

LE SAINT PIERRE	39.00 €
<i>en chartreuse, mâche de nos serres et pomme de terre, sauce suprême au caviar osciètre</i>	
LA TRUITE DE LA SÉGUINIÈRE	36.00 €
<i>en vapeur de curry, navets acidulés et sabayon au mucilage</i>	
LE BŒUF DE MONSIEUR CHOUTEAU	41.00 €
<i>à la braise, céleri-rave au café et jus corsé à la cardamome</i>	
LE RIS DE VEAU	45.00 €
<i>au lait d'amande, asperges vertes bourgeoises et ail des ours, jus de veau texturé à l'amande fumée</i>	

Nos Fromages

LE CHÈVRE FRAIS DE TOURAINE	17.00 €
<i>façon tourteau fromager, jeunes pousses du jardin, vinaigre de fleurs</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	19.00 €
<i>affinés de la Maison Beneteau</i>	

Nos Desserts

LES RADIS DU POTAGER	17.00 €
<i>en ruban, muesli au pavot et sirop d'érable, granité à la vodka française « Guillotine »</i>	
LA TARTINE DE MON ENFANCE	17.00 €
<i>au cacao, émulsion lactée au beurre fermier, caramel de levure et glace au pain grillé</i>	
LA BETTERAVE	17.00 €
<i>en soufflé chaud, crème glacée aux pralines roses, feuille à feuille vinaigré au romarin</i>	

Si vous souffrez d'allergies, faites-en part à notre Maître d'Hôtel.
Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Menu Dégustation

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

116.00 €

LE CHOU-FLEUR

en zéphyr, salade de coquillages, toast melba et bouillon marin à la réglisse

LA LANGOUSTINE BRETONNE

*en trois services, poireaux et kumquat du jardin,
comme un beurre blanc mousseux à la bière brune IRSS vieillie en fût de chêne*

LE SAINT PIERRE

en chartreuse, mâche de nos serres et pomme de terre, sauce suprême au caviar osciètre

LE RIS DE VEAU

au lait d'amande, asperges vertes bourgeoises et ail des ours, jus de veau texturé à l'amande fumée

LE CHÈVRE FRAIS DE TOURAINE

façon tourteau fromager, jeunes pousses du jardin, vinaigre de fleurs

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LES RADIS DU POTAGER

en ruban, muesli au pavot et sirop d'érable, granité à la vodka française « Guillotine »

OU

LA TARTINE DE MON ENFANCE

au cacao, émulsion lactée au beurre fermier, caramel de levure et glace au pain grillé

OU

LA BETTERAVE

en soufflé chaud, crème glacée aux pralines roses, feuille à feuille vinaigré au romarin

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres
au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales
sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.*