

Le Déjeuner

POUR COMMENCER...

Biscuit 9 Conduit Street, salpicon de Saint-Jacques au Montgomery's Cheddar ; consommé onctueux de topinambours.

Huitres spéciales Dupuch pochées dans un bouillon de poule au champagne Drappier « zéro dosage ». Saucisse de Morteau et poireaux.

Terrine de foie gras d'oie au naturel, voile de Sauternes.

Pâte de coing, sirop betterave rouge / groseille.

Salade *Félicia*, sorbet clémentine.

ENSUITE...

Gnocchi de pomme de terre ratte, sirop d'oignon doux au curry vert, chou pointu, radis rouges, mûres.

Aiguillettes de Saint Pierre pochées dans un beurre au laurier, marinière de coquillages. Pepe Bucato.

Pluma ibérique rôtie à la sauge, crème de boudin noir au vieux rhum ;

Pomme de terre fondante, pruneaux au vin rouge.

ENFIN...

Parfait glacé Amarelli, déclinaison d'agrumes.

Pain de Gênes citron et citron vert.

Biscuit soufflé chocolat hiver 2019.

3 Desserts Pierre Gagnaire.

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert)_60€

3 plats (entrée/plat/dessert)_85€

Sélection Grands Crus Bernard Magrez_45€
(Disponible du mardi au vendredi)

Menu Labottière

Bar sauvage laqué, mayonnaise au plancton, vernis et couteaux, algues et herbes des côtes du Croisic.

Corolle de haddock / voile de seiche ;
Artichaut, céleri-rave et encornets truffés.

Pâté chaud de veau et foie gras de canard traditionnel ; suc de clémentine aux noisettes, paris boutons, salades amères.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

4 plats_145€

Vins compris

(offre valable uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi inclus)

Menu Esprit

Huitres spéciales Dupuch au Colatura,
râpé de chou-fleur, toast de foie gras et radis noir.

Mousseline de Saint-Jacques, gambero rosso ; radicchio au parmesan déglacé au Champagne Drappier « zéro dosage », champignons rosés.

Raviole d'algues sauvages du Croisic, coques / couteaux / amandes coquillages, crosnes et mangue verte ;
Bisque d'oursins.

Sole de petit bateau meunière, elle est farcie d'une fondue de poireaux truffée, ricotta grillée.

Gigot d'agneau de lait du pays basque frotté de sarriette, petit épeautre au jus, héliantis et chou farci à l'ail noir ;

Puntarella : ris, rognon et escargots aux piments nora.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

6 plats_195€

Vins compris

(offre valable uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi inclus)