

Menu Dégustation

¥ 22,000

La Courge “butternut”

en velouté onctueux sur une royale de roquefort « Papillon »
butternut velvety served on a “Papillon” Roquefort custard



Le Saumon Fumé

en symphonie d'un coulis de cebette relevé au cassis, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne
smoked salmon and potatoes symphony
served on spring onions and cassis coulis topped with Imperial Caviar



Le Cèpe

dans une feuilletée croustillante sur un lit d'épinards à la crème légère
crispy puff pastry stuffed with cep mushrooms presented on a bed of spinach with cream sauce



La Rascasse

cuite au bouillon safrané avec une nage de moules du Mont Saint-Michel
scorpion fish in a saffron flavored broth accompanied with mussels



Le Canard Challandais

rôti et raisins confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
roasted Challans duck breast escorted with spiced grape confit and mashed potato

La Pomme

en sorbet et mousse légère au miel
apple sorbet and honey mousse



La Châtaigne

en délicate espuma et marmelade d'orange, fine coque de chocolat avec une sauce anglaise au rhum
chestnut espuma and orange marmalade in a chocolate served with rum infused anglaise sauce



Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
coffee or tea accompanied with selection of sweets

10% de service non compris 10% service charge is not included

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery