


la
table

T



La Carte

Le choix du marché, 64€ (*entrée, plat, dessert, prix ttc, boissons non comprises*)



Nos entrées

Foie gras de canard mi-cuit au thé Matcha
Chutney de litchi et gingembre confit, brioche perdue 26€ 

Tourteau en pince croustillante façon crabe cake
Armoricaine en gelée et florida d'agrumes 26€

Bouillon de onze heures, os à moelle rôti et bœuf en persillade
Légumes du pot au feu 24€  

Tempura de petits gris et terreau de champignons des sous-bois
Pousses d'hiver, aioli au persil plat 25€

Truite fumée
Autour du pois chiches... houmous et falafel 28€  



Plat végétarien






Cuisine sans gluten sur demande




Cuisine bien-être

Recettes veggie et végétariennes




Choux fleur brûlé au tandoori

Crumble de noix de cajou et sauce raita à la coriandre 25€   

Papillote de betteraves au miel d'acacia

Lentilles corail et fruits secs 28€   

Racines d'hiver en textures et températures

Feuilles d'hiver au gomashio 28€   



Plat végétarien




Cuisine sans gluten sur demande





Cuisine bien-être

Nos poissons



Saint Pierre et Saint-Jacques rôtis

Ail fumé confit, salsifis et beurre blanc aux salicornes 34€ 


Filet de lotte au curry vert

Tapioca au kafir et crème de coco 28€  

Darne de flétan au beurre noisette

Côte de blettes, pommes fondantes et noix de macadamia 30€  

Bar de ligne des côtes bretonnes

Endives caramélisées, courge butternut et hollandaise gratinée 36€ 



Plat végétarien




Cuisine sans gluten sur demande





Cuisine bien-être

Nos viandes

Côte de bœuf double façon tomawak
Légumes oubliés et gratin dauphinois, sauce béarnaise 76€ 
(Plat servi pour deux convives)

Suprême de poularde de Bresse au vin jaune
Topinambours braisés, cannellonis et cornes d'abondance 34€

Pluma ibérique laquée au sésame
Coing confit, choux de Bruxelles et patate douce à la vanille Bourbon 30€ 

Épaule et côte d'agneau confites
Boulgour de légumes au zatar, jus épicé 28€ 



Plat végétarien



Cuisine sans gluten sur demande





Cuisine bien-être

Les affinés de la fromagerie Boujon 9€

Nos desserts de saison 10€

Pomme pochée, caramel et crèmeux tonka 

Ananas poché et rôti, sésame et sorbet à la mangue  

Chocolat guanaja, passion et mangue

Chocolat blanc, pamplemousse et litchis

Nos desserts incontournables 8€

Mi-cuit au chocolat, glace à la vanille Bourbon

Crème brûlée à la vanille Bourbon. Madeleine de l'Ermitage 

Glaces et sorbets de fabrication artisanale  

 Cuisine sans gluten sur demande

 Cuisine bien-être