

Menu

à partir du 18 Août 2026

Menu Dégustation 70€

Tasting Menu

Amuse-Bouche

Small-sized Hors d'Œuvre

Terrine de Foie Gras aux Framboises

Foie gras Terrine with raspberry

Magret de Canard rôti

Roasted Duck Breast

Filet de Bœuf de Galice mûré

Aged (30 jours) Galician Beef file

(Comparaison de Bœuf WAGYU japonais +30€)

(Comparison to Japanese WAGYU beef +30€)

Dessert du Chef

Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Accord mets et Vins (4 verres) 60€

Wine Pairing (4 glasses)

A la Carte

Entrée / Starter

- Tomates Anciens , Burrata 25 €
Tomate Salada , Burrata cheese
- Terrine de Foie Gras aux Framboise 29 €
Foie gras Terrine with raspberry
- Tartare d'Homard 34 €
Lobster tartare
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard 30 €
Caramelized sweetbreads with lobster sauce

Plat / Main Course

" Le chef vous propose la meilleure cuisson pour chaque viande."

Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de saison .

All dishes are served with seasonal vegetables .

- Magret de Canard rôti à la Truffe 37 €
Roasted Duck Breast with truffle
- Poisson du jour 39 €~
Today's Fish
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours) 40 €
Aged (30 jours) Galician Beef file
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais 80 €
Japanese WAGYU Beef stripe loin
- Côte de Bœuf de Galice mûrée 55 jours pour 2 pers. 65 €
50 days aged Galician Beef Rib for two persons

Par Personne

Fromage / Cheese & Dessert

- Sélection de Fromage 17 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 16 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 17 €
Today's Dessert

Menu Découverte 120€

Discovery Menu

Tartare d'Homard Breton

Lobster tartare

Terrine de Foie Gras aux Framboises, Brioche à la Maison

Foie Gras Terrine with Raspberries

Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard

Caramelized sweetbreads with lobster sauce

Duo de Bœuf 'Galice mûré (30 jours) & Wagyu japonais'

Duo of Beef Galice matured 30 days & japanese Wagyu

Assortiment de Dessert

Assortment of Dessert, chocolate and more

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne, Irlande ou Japon

La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.

Menu Enfant 20€

Kids Menu 20€

Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes

Beef Steak with Potato & Vegetables

Petit Dessert (Chocolat)

Mini-Chocolate

Jus de Fruit d'Alain Milliat ou Coca, Limonade

Fruit juice or limo

Menu Déjeuner 40€

Gougère

Plat du jour

Today's plate

Desserts du Jour

Today's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Ce menu est disponible uniquement en semaine.

This menu is available on weekdays only.