

LE MENU DE DÉGUSTATION SUIVANT EST SERVI À
L'ENSEMBLE DES CONVIVES
D'UNE MÊME TABLE

LA DÉCOUVERTE

75

Crème d'artichaut émulsionnée
et ses ravioles aux truffes de l'ami Jérôme

ou

Foie gras pressé au pain d'épices, trilogie de coing,
chutney, coulis acidulé, poché puis mariné

Noix de coquilles Saint-Jacques juste snackées,
panais et noisettes torréfiées, jus corsé

ou

Filet de boeuf Normand sauté au thym, Foie gras poêlé et truffe d'été,
pomme de terre barquette à la tomme et crème fermière,
sauce bordelaise

Fromages de chez Jean-Yves Bordier, Maître affineur à Saint-Malo

Financier poire châtaigne, crème et glace aux marrons



LES DEUX MENUS DE DÉGUSTATION SUIVANTS SONT
SERVIS À L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS
D'UNE MÊME TABLE

LE GOURMET

85

Terrine de petit gibier d'automne juste tiédie,
poireaux en vinaigrette de « rabasse » et noix du parc

Filet de Saint-Pierre nacré vapeur, purée d'ail noir et citron,
émulsion de riz torréfié

Grenadin de Veau au parfum d'automne, cèpes rôtis,
raisins et oignons glacés, jus tranché

Fromages de chez Jean-Yves Bordier, Maître affineur à Saint-Malo

Pour les amateurs, le tout chocolat :
Brownie chocolat 70%, glace, ganache, sauce tiède au chocolat noir

L'ÉPICURIEN

105

Dégustation en sept étapes selon l'inspiration du Chef



LA CARTE DE NOTRE CHEF OLIVIER BARBARIN

ENTREES

Crème d'artichaut émulsionnée
et ses ravioles aux truffes de l'ami Jérôme
30

Foie gras pressé au pain d'épices, trilogie de coing,
chutney, coulis acidulé, poché puis mariné
28

Terrine de petit gibier d'automne juste tiédie,
poireaux en vinaigrette de « rabasse » et noix du parc
26

POISSONS

Noix de coquilles Saint-Jacques juste snackées,
panais et noisettes torréfiés, jus corsé
35

Lieu jaune de petite pêche en vapeur de champagne,
racines d'automne étuvées, sauce crème crue de chez Nicolas Gosset
30

Filet de Saint-Pierre nacrée vapeur,
purée d'ail noir et citron, émulsion de riz torréfié
38

VIANDES

Le gibier en retour de chasse travaillé selon l'inspiration du Chef
38

Filet de boeuf Normand sauté au thym, Foie gras poêlé et truffe d'été,
pomme de terre barquette à la tomme et crème fermière, sauce bordelaise
34

Pomme de riz de veau saisie au sautoir,
Poire et girolles, jus aigre doux
42

Grenadin de Veau au parfum d'automne,
cèpes rôtis, raisins et oignons glacés, jus tranché
36



FROMAGES

Fromages de chez Jean-Yves Bordier, Maître affineur à Saint-Malo

18

*Pour votre information un délai de 15 minutes est nécessaire
pour la préparation de nos desserts*

DESSERTS

Financier poire châtaigne, crème et glace aux marrons

19

Pour les amateurs, le tout chocolat :
Brownie chocolat 70%, glace, ganache, sauce tiède au chocolat noir

19

Le baba calva, pomme caramélisée, chantilly et sorbet pomme

19

