



L'IMPÉRATIF

ENTREES

- Asperges vertes de chez Stéphane Longlune,** 32
brocciu corse, boeuf Secreto 07, vinaigrette à l'huile de bergamote,
gel de mandarine et pourpier, poutargue trikalinos
- Dos de cabillaud confit au beurre de ferme,** 28
petits pois, fèves des marais, sucrine, espuma de yaourt et jus vert à l'ail des ours
- Merlan de ligne ikejime rôti sur peau,** 34
asperges blanches de chez Stéphane Longlune, huître, saké et wasabi
- Rouget barbet au jus concentré de bouillabaisse,** 30
guanciaie, fenouil, artichaut, olives Taggiasche, orange

PLATS

- Ris de veau et homard,** 49
béarnaise façon choron, jus concentré de crustacés, pommes paille et cresson de fontaine
- Poisson pêche du jour, selon arrivage,** 52
asperges blanches de chez Stéphane Longlune, morilles au Vin Jaune, sauce mousseline et
pommes de terre Bonnottes de Noirmoutier
- Agneau de Brugelette dans tous ses états,** 48
côtes, gigot, au citron et anchois
épaule confite aux épices de la Medina, haricots Mongeta del Ganxet
mini kebab au chou mariné

DESSERTS

- Dessert autour du chocolat, huile d'olive vierge et crème anglaise au poivre long** 19
- Fraise et rhubarbe , mascarpone, Vinaigre de Xérès au Pedro Ximenez** 20
- Paris Brest praliné aux noisettes et citron sudachi** 19
- Plateau de fromages de la fromagerie Cange** 20

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*

BUSINESS LUNCH

Menu en 3 services - «Les reflets de mon marché» 49€

Uniquement le midi en semaine

NOS DIFFÉRENTES FORMULES DE MENUS

Laissez une cuisine originale et pleine de saveurs vous séduire et découvrez l'alliance des plaisirs de la mer et des délices de la terre.

Menu "sur-mesure" ou "confiance" pour l'ensemble de la table

En 4 services : 78€ - En 5 services : 93€ - En 6 services : 108€

Notre sélection de vins pour votre menu

4 services : 38€ - 5 services : 48€ - 6 services : 58€

Notre sélection de vins "prestige" pour votre menu

4 services : 52€ - 5 services : 62€ - 6 services : 72€

Possibilité de remplacer le dessert d'un menu par du fromage avec un supplément de 10€

Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé. Merci.

MENU "SENIORS GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le dimanche midi
pour les 60 ans et plus

MENU "JEUNES GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le mercredi soir, jeudi midi + soir,
vendredi midi pour les 28 ans et moins

*C'est pour nous un réel plaisir de valoriser les produits locaux
et de collaborer avec les artisans et producteurs de notre région.
Nous travaillons avec des artisans et producteurs locaux en fonction des produits et des saisons.*

LES FORMULES AVEC NUITEE

LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS» 309€/ COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner

« VIE DE CHÂTEAU & GASTRONOMIE» 409€/COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner
- le lunch en 3 services

*Et si vous offriez une expérience gastronomique?
Toutes nos formules ainsi que nos menus
sont à offrir sous forme de bon cadeau.
Visitez notre boutique en ligne...*

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*