

Menu signature

Printemps 2026

Amuse-bouche



Asperges blanches de la Sarthe rôties
et escalope de foie gras de canard poêlée,
jus réduit à la vanille de Taha'a



Saint-Pierre de Bretagne
Filet de Saint-Pierre cuit à l'unilatéral,
cœur d'artichaut sauté à l'huile d'olive et au safran,
fumet émulsionné aux herbes fraîches et à l'huile d'olive AOP
Aix-en-Provence



Ris de veau
Pomme de cœur de ris de veau rôtie au beurre demi-sel,
mijotée de morilles et de jeunes pousses d'épinard,
quelques légumes du « Jardin de Nicolas »,
jus de veau citronné à l'estragon



Café El Salvador de chez Lagrange
et praliné à la noisette maison
en soufflé chaud, glace au café

Menu : 105 €

(servi pour l'ensemble de la table)