

One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements

28,00 € (en semaine uniquement)

Au gré de mes humeurs

Pour tous les convives d'une même table, Olivier Boizet peut vous proposer un menu surprise

75,00 € en 6 mouvements

85,00 € en 7 mouvements

95,00 € en 8 mouvements

105,00 € en 9 mouvements

Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais servie saignante, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 85,00 €

Les Douze Huîtres Gillardeau Spéciales N°2 froides ou chaudes comme vous le souhaitez 54,00 €

Ceux par qui tout commence....

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par Jean-Luc Brise, La Mer par Métro Marée, Les Légumes par Joris Perret, Le Foie Gras par Le Domaine de Limagne, Les Epices par Sélections Gourmandes, Le Chocolat par François Pralus, Les Huiles par la Famille Leblanc, Les Escargots par Anne-Cécile et Benjamin Martin, Les Œufs Bio par Maryline Roux, Le Miel par Hervé Cuer, Le Bœuf par Jean-Victor Despierres, Le Lapin par Les Lapins du Forez

Sans eux nous ne pourrions pas vous donner autant de plaisir....

Laura La Réception, Fabien La Cave, Angélique Le Service, Cédric La Cuisine, Jérôme La Pâtisserie et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos prix sont nets TTC



Traditions et Découvertes

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

Entre les Joutes d'Agneau et la Betterave...

24,00 €

Jeu de Betterave pourpre, crapaudine et chioggia, Joute d'Agneau panée au panko relevée de wasabi, pastilla croustillante d'épaule, vinaigrette de jus de viande et wasabi

Chardonnay « Fou de Chêne » Domaine des Pothiers Romain Paire

Entre la Dorade Grise et la Patate Douce...

28,00 €

Filet de Dorade poché au bouillon de bonite séchée, Patate Douce en palet, feuille d'huître végétale

Mauzac Pays d'Oc Domaine Martinolles

Entre le Lapin Fermier et le Panais...

32,00 €

Râble de Lapin farci au citron saumuré et rognon, parmentier parfumé au poivre de Timut, Panais safrané, jus corsé au thym citron

Côtes du Vivarais « Haute Vigne » Domaine Gallety

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Pomme et la Noix de Pécan...

15,00 €

Pomme comme une rose en chaud et froid sur son sablé breton, praliné de Pécan

Sidre Brut Tendre par Eric Bordelet

Sucrieries pour les Gourmands

42,00 € : Les Joutes d'Agneau, La Dorade **ou** Le Lapin, Le Fromage, Le Dessert

66,00 € : Le menu à 42,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

58,00 € : Les Joutes d'Agneau, La Dorade, Le Lapin, Le Fromage, Le Dessert

88,00 € : Le menu à 58,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

Saveurs Festives

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

Entre le Homard et le Céleri boule...

Raviole végétale de Céleri, confit de pommes Granny, Homard assaisonné au sel de curry de madras, jus de carapace tremblotant

38,00 €

Sancerre blanc Château de Sancerre

Entre le Bar Sauvage et le Couteau XXL...

Pavé de Bar cuit à 72°, Couteau farci d'une bolognaise de tête de veau et viennoise d'herbes, jus de coquillages, persil racine dans tous ses états

36,00 €

Marsanne « Le bruit des vagues » Julien Pilon

Entre le Bœuf du Charolais et la Pomme de Terre...

Contre-Filet de Bœuf maturé servi bleu chaud, hamburger comme eux mais en mieux, béarnaise en émulsion, Pommes Pont-Neuf

42,00 €

Corbières Boutenac Cuvée Prestige Château Ollieux Romanis

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre le Pamplemousse et le Navan...

Gelée de Pamplemousse rose et salpicon de fruit, effrité de sablé, émulsion Navan

Entre la Mangue et le Jivara...

Biscuit sans farine en finger, onctueux de Jivara, confit et fraîcheur de Mangue

15,00 €

Pipi d'Ange Moût de Raisin partiellement fermenté Ferme Saint Pierre

Sucreries pour les Gourmands

65,00 € : Le Homard, le Bar **ou** le Bœuf, Le Fromage, Les Desserts

89,00 € : Le menu à 65,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

78,00 € : Le Homard, le Bar, le Bœuf, Le Fromage, Les Desserts

105,00 € : Le menu à 78,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

La Gourmandise en 8 mouvements

Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide, moelleux, croquant

Le Carpaccio de Noix de Saint-Jacques bretonnes sur une rosace de betterave, éclats de café 38,00 €

La Fleur de Céleri Boule parfumée à la truffe Mélando, infusion de foin 36,00 €

La Crêpe de Pomme de Terre au Saumon d'Ecosse et caviar d'Aquitaine, beurre citron saumuré 39,00 €

La Sole Filet XXL cuite sur son sel rose d'Himalaya, jeu de persil racine et wasabi 46,00 €

La Noix de Ris de Veau rôtie au pralin de cacahuètes, endives braisées, confit de Porto 46,00 €

Le Fromage par La Maison Mons 12,00 €

Gelée de Pamplemousse rose et salpicon de fruit, effrité de sablé, émulsion Navan

Jeu Exotique en Boules de Neige, citron vert, noix de coco et fruits de la passion 15,00 €

Sucreries pour les Gourmands

Menu à 90,00 €

Menu à 130,00 € avec accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte