

**Découverte** 59€

-Une découverte de notre univers en 4 services

Midi et soir

Accord mets et vins 28€

**Émotion** 69€

-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services

Choix entre viande ou poisson

Midi et soir

Accord mets et vins 36€

**Le Grand Menu** 89€

-Notre Grand Menu, pour découvrir la cuisine du chef en 7 services

Uniquement le soir et le dimanche

Accord mets et vins 58€

**Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table**

**Allergies & intolérances**

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

## **Pour faire plaisir**

Choux fleur

sésame

Tuile soufflée, mousse de chevre de Canaples

Madeleine au miel

## **Le Grand Menu**

Saint-Jacques de plongée Normande en deux services

- Carpaccio, Crevette grise, vinaigrette poireaux, focaccia
- Juste raidie, cèleri d'Adrien, jus et poudre de barbe

Raviole Haddock de JCD poudre de peau, poivre Timut

Foie gras coulant IGP, sauce corsée au miso

Rouget Barbet, Jus corsé au foie de rouget, butternut d'Adrien

Poularde de la maison Dublanc, contisé aux truffes, cuisse confite, sauce Albufera

Ou

Ris de veau français croustillant jus corsé, sabayon moutarde, chips à plats  
Babylone d'A.Bayard suppl.15€

Pamplemousse, orange

Ou

Chocolat, chocolat

Le contenu du menu est susceptible d'être changé selon les arrivages et l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten mais pas pour celles au lactose ainsi que pour les végétaliens.

