

L'ARÔME

La cuisine de Thomas Boullault

Cuisine du dîner

Le jambon Ibérico Pata Negra de Salamanca

29 €

Le menu Arôme

une entrée, un plat

65 €

La fleur de courgette farcie au tourteau Breton,
boulgour vert à la coriandre et fine gelée des coffres

ou

Le foie gras de canard confit,
dattes et marmelade citron – vanille de Madagascar, toast de pain de campagne

Le Saint Pierre du Guilvinec poêlé au fenouil sec,
tombée d'épinards Samos aux pignons de pin, émulsion douce aux anchois de Collioure

ou

La pluma de chez Da Rosa à la plancha,
choux cœur de bœuf de chez Joël, cacahuètes, jus aux olives Taggiasche et piquillos

Un soir d'été...

une entrée, un plat

79 €

La fine tarte de légumes de chez Joël Thiébault,
copeaux de vieux parmesan et truffes d'été

ou

La salade de homard,
guacamole d'avocats Haas taillés, mesclun niçois, vinaigrette mangue-passion

La lasagne de langoustines des côtes bretonnes,
julienne de légumes sautés au Balsamico Blanco,
nage des têtes émulsionnée au lait de coco et citron vert

ou

La pièce de veau de lait de Corrèze,
poêlée de girolles de Sologne et haricots beurre, pourpier sauvage, jus court

Les menus dégustation

Les menus dégustation évoluent de semaine en semaine au gré des produits de saison et de l'inspiration du chef...

Tasting menus evolve according to seasons and the inspiration of the chef

Les menus dégustation sont servis pour tous les convives de la table

Menus are served for the whole table only

Le menu découverte* 89 €
en quatre temps
*ce menu n'inclut pas le fromage

Le menu découverte et ses accords mets et vins 139 €
The menu with a glass of wine to match each course

Le menu dégustation* 115 €
en six temps (disponible jusqu'à 21h45)
*ce menu inclut le fromage

Le grand menu dégustation et ses accords mets et vins 175 €
The menu with a glass of wine to match each course

Le chariot de fromages affinés 18 €
par la fromagerie Quatre Hommes
The trolley of cheeses refined by Quatre Hommes

Gourmandises

Le millefeuille aux fraises des bois, 18 €
variante autour de la pistache de Sicile

Le verre de Moscato di Noto « Baroque » 2008 13 €
Rudini

La rhubarbe fondante, 16 €
fine gelée de framboise, crumble amande à la fleur de sel, sorbet violette

Le verre de VdT Grenache tardif 16 €
Domaine Ribiera

La déclinaison de noix de coco, 14 €
sorbet coco, meringue coco, entremet chocolat Nyangbo coco

Le verre de Cidre de glace « Cryomalus » 2007 19 €
Antolino Brongo

Le soufflé au citron de Menton, 16 €
sorbet fromage blanc au thym

Le verre de Jurançon « Symphonie de Novembre » 2006 15 €
Domaine Cauhapé