

## DINNER

- Risotto Carnaroli,  
Compotée de Tomates "Les Dernières du Jardin de Nicolas",  
Vieux Parmesan & Poutargue • **14€**

L'œuf Bio Mollet Moelleux de Chez Léa,  
Cocotte de Champignons & Moules Bouchot du Mont Saint-Michel,  
Espuma à l'Absinthe • **14€**

\*\*\*\*\*

Truite Bio Fario Cuite à Basse Température,  
Textures de Courges,  
Ecume à l'Huile de Noisettes de Vensat • **24€**

Filet Mignon de Veau de Lozère,  
Céleri Cuit en Croûte de Foin,  
Sarrasin Grillé, Jus Parfumé au Mélilot • **25€**

\*\*\*\*\*

Poire Rôtie,  
Crèmeux à la Confiture de Lait, Frangipane  
Sorbet Miel & Camomille Matricaire • **10€**

Ile Flottante,  
Blanc en Neige,  
Sauce Caramel à l'Amaretto,  
Nage au Praliné 50/50 & Sorbet Verveine • **10€**

Tarte Moderne aux Noix de Pécan,  
Crèmeux Caramelatte de la Maison Weiss &  
Glace Caramel • **10€**

**Entrée • Plat • Dessert : 36€**  
**Assiette de Fromages : (7€ supp menu)**

# -Smørrebrød-

## Table & cave

Prix net T.T.C en Euros  
Service Compris.

## TASTING

- Ravioli de Cèpes & Langoustines Bretonne,  
Velouté de Crustacés. • **24€**  
**(6€ supp Menu Dinner)**

\*\*\*\*\*

- Pigeonneaux des Charmilles,  
Betteraves de Chez Léa, Gel de Mûres Sauvages,  
Embeurrée de Blé Farro & Jus Parfumé au Généripi • **27€**  
**(6€ supp Menu Dinner)**

\*\*\*\*\*

**Notre Sélection de Fromages de la Maison Nivresse • 10€**

## LES YEUX FERMES

**Menu 4 Touches : 55€**

**Assiette de Fromages : (6€ supp menu)**

### Expérience Les Yeux Fermés & Vins

4 Verres de Vin de 6cl,  
en Accord Mets & Vins du Menu « Les Yeux Fermés » • **18€**

1 coupe de Champagne + 4 Verres de Vin de 6cl,  
en Accord Mets & Vins du Menu « Les Yeux Fermés » • **27€**