

Entrées / Starters

Maquereau à la flamme, céleri, huitres, algues et concombre / 28€

Flammed mackerel, celery, oysters, seaweeds, cucumber

Daurade sauvage, betterave, cassis, anguille fumée / 32 €

Wild seabream, beetroot, blackcurrant and smoked eel

Foie gras des Landes de la maison Castaing en terrine, prune & brioche / 32 €

Duck foie gras by Castaing, as a terrine, plum and brioche

Langoustines rôties, butternut et girolles, bisque coco-curry vert / 38 €

Roasted Langoustines, butternut and girolles, bisque with coco and green curry

Foie gras des Landes, cuit en croute de gros sel & algues, dashi d'anguille, miso (min 2cvt) / 36€ pp

Duck foie gras, cooked in a crust of salt & seaweeds, eel dashi, miso (min 2 persons)

Risotto Carnaroli « principato di Lucedio » champignons des bois, crémeuse de cèpes / 32 €

Risotto Carnaroli "principato de Lucedio", Wild mushroom, brioche and cream of cepmushroom
(Végétarien)

Plats / Mains

Pêche du jour, poireaux, moules de bouchot du Mont-St-Michel, beurre blanc aux coquillages / 46€

Fish of the day, leek, bouchot mussels from Mont-St-Michel, clams beurre blanc

Ris de veau fermier limousin de Dordogne, champignons des bois, parmesan, moelle / 48€

Sweetbread limousin from Dordogne, wild mushrooms, parmigiano, marrow

Canard Colvert, butternut, jus corsé au genièvre / 42 €

Wild duck, butternut, strong sauce with juniper

Dos de chevreuil rôti sur l'os et fumé au bois de hêtre, cacao et champignons des bois (min 2 cvt) / 50€ pp

Venison, roasted on the bone then smoked with beech wood, wild mushrooms (min 2 persons)

... sans oublier notre tableau de suggestions en fonction des arrivages quotidiens

...without forgetting our suggestions, based on our daily arrivals

(un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table)
(A life main course (without starter nor dessert) will be increased by 10€ for table expense)

Nos menus

formule déjeuner – All-in- business lunch formula

(uniquement le midi / only at lunch time)

Amuses-bouches, Entrée, plat & mignardises

Eaux & café, thé, 1 verre de vin

75€

Appetizers, Starter & Main, sweets

Waters & coffee or tea, 1 glass of wine

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

Suggestions change each day and are stated at the table

Nos menus Découverte (servis par table entière)

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

Our menus Discovery & Tasting (only for the whole table)

Following seasons and daily supplies, we create degustation menus, set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

4 services : 70 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

5 services : 85 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

6 services : 100 € (+50 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

Nous tâchons d'être le plus flexible possible, pour être sûrs de satisfaire tout le monde. Il est ainsi possible de demander un menu tout poisson, un menu tout viande, un menu végétarien, il est possible d'éviter certains aliments et d'en privilégier d'autres...

Tout ceci, dans les limites du possible

We try to be as flexible as possible, to make sure everybody gets what they like. We can for example make an all fish menu, an all meat menu, an all vegetarian menu, we can avoid some food and push some others... as much as we can