

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment **18**

“French Martini”
Vodka, liqueur Chambord, jus
d’ananas, jus de citron vert &
menthe fraîche

Apéritif du moment **19**

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Salade de rampon de la ferme Cuendet (entrée) **25**

Œuf fermier parfait, lardons de chez Porchet et pickles d’oignon rouge

La coquille Saint-Jacques (entrée) **31**

Deux coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, juste saisies,
palet de céleri rôti, purée de topinambour au beurre fumé & jus de
son corail réduit à la bière brune

Cœur d’artichaut & son espuma de truffe noire **26**
du Périgord (entrée)

Œuf poché & velouté d’artichauts à l’huile de noisettes et Raifort

Ballotine de foie gras de canard (entrée) **32**

Mi-cuit au torchon au Porto & Cognac, chutney aux pommes et noix,
sorbet maison à la betterave et sa brioche toastée de la boulangerie
Bread Store

Epaule d’agneau de nos Alpes **60/pers**

De la charcuterie Porchet, braisée 7 heures dans sa cocotte Staub,
millefeuille de pommes de terre, légumes du marché & jus court au
thym de notre jardin, pour 2 personnes

Double entrecôte parisienne Angus suisse **45/pers**

De chez Maillefer, rassie 1 mois, sauce béarnaise, légumes du
marché, pommes frites, pour 2 personnes

Suppl. sauce morilles 7

Suppl. sauce truffe 7

Suppl. sauce chimichurri 6