Pour débuter...

Le Canard
strate de foie gras et magret séché puis fumé, gel de verjus, figue pochée et farcie, — 33 €

marmelade épicée

La langoustine
en tartare et croustillante, crème de choux fleur aux parfums d'amande, — 39 €
caramel de crustacés et caviar ociètre

Mer et rivière...

Lieu jaune de ligne ikejime
cuit dans un jus de betterave, tombée d'épinards, marmelade citron et jus d'oignons acidulé — 41 €

lié au raifort

Rouget Barbet
laqué des sucs d'une bouillabaisse, pomme de terre légère dans l'esprit d'une rouille, — 45 €

soupe de poissons émulsionnée

La ferme de Clavisy

Volaille de Mr Lorphelin
le suprême rôti à la Cazette et la cuisse confite, texture de maÏs, blettes et jus court — 41 €

Veau de la ferme de Clavisy
rôti à la lavande, transparance de girolles et mirabelles, jus infusé au bourgeon de sapin — 45 €

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérence veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.

Les affinés de Thomas 15 €

Plaisirs sucrés...

Le citron

en trompe l'œil, crèmeux citron et basilic, framboise et baie de Timut 15 €

Le chocolat

tomate confite comme une tatin, crèmeux tulukalum et mousse manjari, vanille de Tahiti et sorbet à la green zebra 15 €

La myrtille

parfait au thé fleur de cerisier, extraction de myrtille, amaretto et glace au calisson 15 €

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérence veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.

Le retour du marché...

35 €

(menu servi uniquement a l'heure du déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

une entrée, un plat et un dessert en fonction du marché

Avec Accord mets et vins 65 €

Découverte Gastronomique...

55 €

Avec Accord mets et vins 95 €

Le Canard

strate de foie gras et magret séché puis fumé, gel de verjus, figue pochée et farcie, marmelade épicée

****

Lieu jaune de ligne ikejime

cuit dans un jus de betterave, tombée d'épinards, marmelade citron et jus d'oignons acidulé

lié au raifort

ou

Volaille de Mr Lorphelin

le suprême rôti à la Cazette et la cuisse confite, texture de maïs, blettes et jus court

****

Les affinés de Thomas

****

Desserts aux choix

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérence veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.

Empreinte des saveurs...

80 €

Avec Accord mets et vins 140 €

La langoustine

en tartare et croustillante, crème de choux fleur aux parfums d'amande,
caramel de crustacés et caviar ociètre

****

Rouget Barbet

laqué des sucs d'une bouillabaisse, pomme de terre légère dans l'esprit d'une rouille,

****

Veau de la ferme de Clavisy

rôti à la lavande, transparance de girolles et mirabelles, jus infusé au bourgeon de sapin

****

Les affinés de Thomas

****

Desserts aux choix

Signature...

95 €

Laissez vous guider par un menu surprise en 7 services

(servi pour l'ensemble des convives)

menu servi jusqu'à 13h15 pour le déjeuner et 21h pour le dîner

Avec accord mets et vins 170 €

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérence veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.