



Découverte

Confiance

LES MENUS

Dégustation

# LE MENU DECOUVERTE

UNIQUEMENT LE SOIR



69€

Cuisses de grenouilles au tandoori, crumble curry, mayonnaise végétale et feuilles d'argile.



Maigre poêlé, salicorne au citron et oignon doux à la spiruline.  
Ou  
Filet mignon de veau, mousse au citron saumuré, fèves et coulis chorizo.



Sélection de fromage de Jean d'Alos  
Ou  
Fromage à la façon NVH



Mousse banane, craquant et glace à la cacahuète, nappage chocolat.

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 36



*Le*  
*Chapon fin*  
B O R D E A U X

# LE MENU CONFIANCE

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
UNIQUEMENT LE SOIR

89€

Menu en cinq services  
selon l'inspiration du Chef

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 46

*Le*  
*Chapon fin*  
B O R D E A U X

# LE MENU DEGUSTATION

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
**UNIQUEMENT LE SOIR**

99€

Huître pochée, caviar, Mille-feuilles à l'andouille de Guémené.

Foie Gras poêlé, radis noir, curcuma, pamplemousse au vinaigre de Xérès.

Langoustine de Bretagne, mini légumes croquants et beurre au citron noir d'Iran.

Saint Pierre à l'huile de noix de coco, gingembre confit  
Et poivre vert.

Pigeon de Brannens et son jus corsé, petit pois, chips s'oignon et  
parfum de lard.

Sélection de fromage de Jean d'Alos.  
ou  
Fromage à la façon NVH.

Textures d'oranges et baies en plusieurs services.

Douceurs et gourmandises

VINS AU VERRE, AU FIL DU MENU 56

*Le*  
*Chapon fin*  
B O R D E A U X

*Le*  
*Chapon*  
*fin*

B O R D E A U X