



Par Fabrice Salvador - Chef de Cuisine

Au rythme du marché et des saisons,
le chef vous propose chaque jour des menus différents

Nos menus peuvent varier suivant les arrivages

Promenade du Marché en 3 services à 58 €

Menu avec 2 verres de vin par Olivier Schanne à 80 €

Au déjeuner uniquement, idéal pour vos repas d'affaires,
ce menu peut être servi en 1 heure

Les Essentiels en 3 services à 135 €

Servi pour l'ensemble de la table uniquement

Menu avec 2 verres de vin Prestige par Olivier Schanne à 190 €

Menu avec 3 verres de vin Prestige par Olivier Schanne à 210 €

Midi & soir

Cristallerie en 5 services à 98 €

Menu avec 4 verres de vin par Olivier Schanne à 170 €

Pour l'ensemble de la table uniquement, midi & soir

Le Jardin en 5 services végétaliens à 98 €

Menu avec 4 verres de vin par Olivier Schanne à 170 €

Midi & soir

Prestige en 6 services d'exception à 175 €

Dernière commande 13h15 / 20h45

Menu avec 3 verres de vin Prestige par Olivier Schanne à 250 €

Menu avec 5 verres de vin Prestige par Olivier Schanne à 310 €

Pour l'ensemble de la table uniquement, midi & soir

Promenade du marché

Déjeuner uniquement

Carbonara, œuf Parfait, lard fermier Duler
Carbonara, boiled egg and farmer bacon

• • •

Bar de ligne, bouillon Mikan/Shiranui
Line Seabass, Mikan/Shiranui broth

ou

Pintade de Mr Miéral & Crosnes
Guinea Fowl & Chinese artichokes

• • •

Cubes Passion / Goyave

Passion fruit / Guava

Le Jardin

Déjeuner et diner

Autour du potiron

Pumpkin tasting

• • •

La carotte d'antan

Old-style Carrot

• • •

Pâtes Carbonara

Carbonara Pasta

• • •

Raisin / Panais / Coco

Parsnip / Coconut / Grape

• • •

Mont-Blanc chocolat

Chocolate Mont-blanc

Cristallerie

Déjeuner et diner

Hamachi & Fenouil

Hamachi & Fennel

• • •

Carabinero & épices Jimbaran

Carabinero with Spices

• • •

Canard Colvert Miéral & Foie gras rôti

Mallard & roasted Foie gras

• • •

Raisin / Panais / Coco

Parsnip / Coconut / Grape

• • •

Mur végétal Chocolat / Tonka

Chocolate / Tonka Green Wall

Prestige

Déjeuner et diner

Crudo de Langouste Bretonne

Langouste as a sashimi

• • •

St Jacques, Couteaux, Truffe blanche

Scallop, Razor clam, white truffle

• • •

Turbot de ligne & Caviar Kristal

Line Turbot & Kristal Caviar

• • •

Lièvre à la royale

Hare royale

• • •

Raisin / Panais / Coco

Parsnip / Coconut / Grape

• • •

La Pomme

The Apple

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats
est à votre disposition sur simple demande