

Antoine



Thibault SOMBARDIER

Tous nos Pains sont réalisés par Jean-Luc POUJAURAN, uniquement sur Levain naturel, à base de Farine de Blés anciens, issus d'une Agriculture raisonnée.

Entrées

La Saisonnalité	78
<i>Grosse Langoustine de casier cuite sur la braise ~ Hollandaise, Langue d'Oursin, Lardo di Colonatta Huître Spéciale Tarbouriech, Oseille fondue au beurre de coquilles Tourteaux de casier, gelée délicate d'eau de choux rave</i>	
Les Asperges Vertes de Jérôme Gallis	42
<i>Sauce « cacio e pepe », marmelade de jaune d'œuf au piment fumé Fin velouté, crème fouetté aux graines de moutardes</i>	
Les Moelleux de Pomme de Terre	34
<i>Roulés à la farine de pois chiche Petits pois, Poutargue & Pistaches torréfiées</i>	
<i>Supplément Caviar Daurenki Royal Petrossian</i>	(les 15gr) 30
Les Signatures <i>servi en demi-portion</i>	
Le Pain Soufflé de Merlan <i>en feuille de Sèche ~ Eau de tomate ~ sabayon à l'Estragon</i>	26
Les Pétales de Champignons en Rosace <i>~ Lait fumé au Caviar</i>	32
Le Carpaccio <i>selon arrivage ~ Poutargue râpée ~ Huile d'Olive et Citron Vert</i>	26

Plats

Le Saint-Pierre de Petits Bateaux	58
<i>Juste saisi, quelques Trévises sautées Bouillon de tête en infusion d'herbes parfumés</i>	
Les Noix de Coquilles Saint-Jacques de Port en Bessin	55
<i>Agnolotti aux artichauts, Dèss de Foie Gras Consommé d'Oignons doux</i>	
Le Pigeon de Pornic	56
<i>En vapeur de Foie Gras & Choux tendre ~ Jus de rôti Navé glacé au Campari</i>	
La Pêche de ligne selon arrivage	(les 100gr) 15
<i>Les belles sélections de Frédérique Thenon</i>	

Râpée de Truffe Noire « Tuber Melanosporum » ~ 5€ le gramme

Desserts

Le Chocolat Grand Cru	22
<i>Soufflé Chocolat - Armagnac Crème Glacée au Sarrasin</i>	
Les Fines Feuilles d'Arlette Caramélisées	22
<i>Parfum de Vanille et Savagnin Crème glacée à la Noix de Pécan</i>	
Le Baba au Rhum	22
<i>Imbibé Rhum / Passion ~ Crème fouetté Coco Meringue croquante aux Fruits Exotiques</i>	
Les Agrumes	22
<i>Crus & Confites, Pana Cotta aux écorces Crème glacée au Fromage blanc & Granités aux agrumes</i>	
Les Fromages affinés	20

Antoine



Thibault SOMBARDIER

Le Déjeuner (servi uniquement au déjeuner hors jours fériés) <i>Un Menu en 3 Services au fil des saisons et du marché...</i>	49
<i>Accord Mets & Vins « Le Déjeuner » en 2 Verres</i>	25
Le Terre & Mer <i>Un Menu en 5 Services pour découvrir les mets signatures de Thibault Sombardier.</i>	140
<i>Accord Mets & Vins « Le Terre & Mer » en 3 Verres</i>	70
L'Expression (servi uniquement au dîner) <i>Un Menu en 7 Services vous fera découvrir la quintessence de Thibault Sombardier au goût iodé et salin.</i>	160
<i>Accord Mets & Vins « Le Terre & Mer » en 4 Verres</i>	80