

Pour commencer

Huîtres Perles de Jade N°2, couteaux en persillade. Poireaux grillés, marinière glacée de coques «pêche à pied» au fenouil sauvage.	29€
Noix de Saint-Jacques truffées en habit vert, Une crème de parmesan et lard fumé.	39€
Asperges de Mallemort cuites à la minute, sauce mousseline Parfumée d'écorces d'orange. Pamplemousse et oseille.	26€
Lobe de foie gras poché au vin et aromates, sirop de betterave, Sorbet betterave, galette de sarrasin.	30€

Les plats principaux

Pavé de lieu jaune rôti, sauce «Kerloup», Quinoa rouge, gras de seiche, algues du Croisic, purée d'artichaut au laurier.	30€
Sole cuite à l'arête, désarêtée, les filets à la feuille de chou de Pontoise Noix de Saint Jacques grillée à la saucisse de Morteau Bouillon de champignons au foie gras.	41€
Noix de ris de veau dorée, réduction de cidre Gnocchis au Parmesan - vin d'Arbois.	40€
Pigeon de Mesquer rôti, lard blanc de Bigorre, cuisse confite. Foie gras vapeur et txistorra.	34€
Truffe végétale, Légumes racines glacés au beurre salé, Œufs brouillés et anchois.	58€
Les Tomes de Fromages « Beillevaire et Mer de l'Îles » Chutneys et condiments.	16€

Les desserts

Le soufflé à la vanille de Madagascar, crème glacée châtaigne. Clémentines macérées dans un sirop de menthe au Cachaça, cube de lait réduit.	19€
Millefeuille au praliné, ganache "pur Pérou", fruits secs caramélisés, marmelade de pamplemousse.	17€
Royal gala fondante au beurre ½ sel, caramel au Whisky tourbé. Crème glacée Petit Lu / sarrasin, gelée de Calvados.	16€
Ananas rôti au poivre de Sarawak, déglacé au vieux Kirsch. Bavaroise de lait de coco au citron vert.	19€
La fameuse crêpe Suzette du Castel Marie-Louise (pour deux personnes) Chantilly à l'amande amère. Parfait glacé à l'orange, sirop onctueux de citron.	49€

MENUS

« Marie-Louise »

Autour de 4 plats
Autour de 6 Plats

65€
85€

*« Laissez-vous guider. Plus besoin de choisir !
Je vous souhaite une bonne dégustation. »*

Eric Mignard.

La sélection de vins du Sommelier en accord avec le menu (3 verres 30€ ou 5 verres 42€) 10cl.

« Dégustation Truffes Mélanosporum »

115€

Œuf cuit doucement, mousseline de cèleri truffée,
Asperges vertes de Mallemort

Noix de Saint-Jacques truffées en habit vert,
Une crème de parmesan et lard fumé.

Morceau de plat de côte de bœuf Wagyu,
Légumes racines, mousseline de ratte à la truffe

Les Tomes de Fromages « Beillevaire et Mer de l'Îles »
Chutneys et condiments

Le soufflé à la vanille de Madagascar, crème glacée châtaigne
Clémentines macérées dans un sirop de menthe au Cachaça .

« Le Saison »

42€

Crèmeux de saveurs d'araignée de mer,
Chantilly à l'Espelette

Pavé de lieu jaune rôti sur la peau, sauce «Kerloup», quinoa rouge,
Gras de seiche, algues du Croisic, purée d'artichaut au laurier
Ou
Volaille jaune Bio de Vendée, foie gras à la feuille de chou cuit à la vapeur

Millefeuille au praliné, ganache "pur Pérou", fruits secs caramélisés,
marmelade de pamplemousse.

Menus Hors Boissons - TTC Prix Services Compris -

Ouverture du Restaurant tous les jours au dîner et le dimanche au déjeuner

Une tenue correcte est demandée pour le restaurant en soirée,
Nos amis les animaux ne sont pas admis au restaurant