
2027

L'amuse bouche

Huître Gillardeau n°3, pomme verte et Caviar

L'entrée

Ravioles de Saint-Jacques, bisque de crustacés,
truffe noire Melanosporum

Caviar, crudo & fruits de mer

Huîtres Gillardeau spéciale N°3

Caviar Tsar Impérial Petrossian

Tartare de langouste, marinade à l'orange sanguine,
agrumes et pomme Granny Smith

Carpaccio de Gambero Rosso, gel d'orange sanguine,
citron caviar et citron vert

Carpaccio de daurade de Méditerranée, marinade à la
truffe, noisettes concassées et truffe noire Melanosporum

Viande & poisson en partage

Homard Breton entier rôti,
siphon de beurre blanc truffé et truffe noire Melanosporum

Picanha de bœuf Wagyu 9+, grillée au Josper, siphon
de Béarnaise fumée et jus de bœuf au poivre de Timut

Garnitures

Purée de pommes de terre à la truffe
noire Melanosporum

Légumes d'hiver : Panais, topinambour et céleri rave

Trou Normand

Sgroppino Grey Goose, Veuve Clicquot, sorbet citron

Desserts en partage

Douceur de chocolat Grand cru et truffe d'hiver

Crémeux de marron, mandarine fraîche et confite,
crème à la vanille

Ananas caramélisés aux épices, mousse de coco
et citron vert

Déclinaison de mignardises

460€ par personne, eau et café inclus à discrétion

Appetizer

Gillardeau No. 3 oyster, green apple & Caviar

Starter

Scallop ravioli, shellfish bisque &
black Melanosporum truffle

Caviar, crudo & seafood

Gillardeau Special Oysters No. 3

Petrossian Tsar Imperial Caviar

Lobster tartare, blood orange marinade, citrus
& Granny Smith apple

Gambero Rosso carpaccio, blood orange gel,
finger lime & lime

Mediterranean sea bream carpaccio, truffle marinade,
crushed hazelnuts & black Melanosporum truffle

Meat & fish, family-style

Whole roasted Breton lobster,
truffled beurre blanc foam & black Melanosporum truffle

Josper-grilled Wagyu 9+ picanha, smoked Béarnaise
foam and beef jus with Timut pepper

Sides

Mashed potatoes with black Melanosporum truffle

Winter vegetables : Parsnip, Jerusalem artichoke
& celeriac

Norman-style palate cleanser

Sgroppino Grey Goose, Veuve Clicquot, lemon sorbet

Desserts, family-style

Grand Cru chocolate delicacy & winter truffle

Chestnut crémeux, fresh and candied mandarin,
vanilla cream

Spiced caramelized pineapple, coconut mousse
& lime

Selection of sweet delicacies

460€ per person, water and coffee included at will