

*“En cuisine, comme dans tous les arts,
La simplicité est le signe de la perfection
Et les choses ne sont parfaites
Que lorsqu'elles ont le goût de ce qu'elles sont”*

*Maurice Edmond Sailland (1872-1956)
Romancier, gastronome, humoriste et critique culinaire,
élu Prince des gastronomes, dit*

Curnonsky

Le Chef Christophe Poirier vous livre une cuisine de tradition française créative et gourmande à base de produits de saison de nos terroirs rigoureusement sélectionnés

*Asperges, artichaut, céleri, blettes, concombre, courgette, épinard
Haricot vert, fenouil, petits pois, laitue, fraises, agrumes,*

Homard bleu, sole, saint pierre, araignée de mer, langoustine, turbot, barbue

Boeuf, veau, agneau, volaille, abats



Menu Découverte

89 €

Amuse bouche

Entrée

Plat

Pré dessert

Dessert

*Possibilité d'avoir une sélection de fromages affinés
pour supplément de 19€ / personne*

Avec accords mets & vins : 129 €

*Prix par convive
Menu pour l'ensemble de la table*

Menu Prestige

162 €

Amuse bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Pré dessert

Dessert

Avec accords mets & vins : 228 €

*Prix par convive
Menu pour l'ensemble de la table*



Menu Royal

209 €

Amuse bouche

Entrée

Poisson

Viande

Plat Signature

Fromage

Pré dessert

Dessert

Avec accords mets & vins : 288 €

Prix par convive
Menu pour l'ensemble de la table



Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets en euros. Taxes et services compris

Toute modification du menu sera soumise à un supplément de 45€