

Atlantic Menu / Menu Atlantique

"Gold Bar" – Duck foie-gras, orange, rum and soy

"Bar d'Or" - Foie Gras de canard, orange, rhum et soja

Tomato and parsley emulsion with olive oil and lobster
Tomate et persil émulsion avec huile d'olive et le homard

Confitted codfish with smoked sweet potato and coconut
Morue confit avec patates douces fumé et coco

Or / Ou

Ribs "Black Angus" at low temperature with peas and potato gnocchi
Travers de "Black Angus" à basse température avec gnocchi de pommes de terre et pois

Cheese selection / Sélection de fromages

Pineapple and coconut texture with piña colada ice cream
Textures de ananás et coco avec creme glacée piña colada

Mignardises

Menu 86€ per person / par personne

Wine Supplement / Supplément de vin – 49€ per person / par personne

Tasting Menu / Menu Dégustation

"Saltimbocca 2015" – Veal tartare, sage, smoked ham and parmesan

"Saltimbocca 2015" - Tartare de veau, sauge, jambon fumé et parmesan

Fish of the day with mushrooms and sea salad
Poisson du jour avec des champignons et salade de mer

Foie-gras escalope with cherry terrine and its macaron with cassis sauce
Escalope de foie-gras avec terrine du cerise et son macaron avec sauce au cassis

Challans duck with beet symphony and raspberry
Canard de Challans avec symphonie de betterave et framboise

Or/Ou

Lamb carré with bacon, roasted peppers and rosemary sauce
Carré de agneau avec du bacon, poivrons grillés et sauce au romarin

Cheese selection / Sélection de fromages

Peach Melba "Eleven 2016"

Pêche Melba "Eleven 2016"

Mignardises

Menu 106€ per person / par personne

Wine Supplement / Supplément de vin – 61€ per person / par personne

VAT included / TVA au taux légal