Déjeuner Découverte

(disponible uniquement le vendredi et samedi midi)

Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade

Ou

Saint-Pierre Confit à l'Anis étoilé, Coquillages et Aubergine à la Flamme,

Vinaigrette Gingembre / Agrumes

***

Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes

Ou

Poitrine de Canette Rôtie « Apicius », Carotte Nouvelle au Cumin et Pamplemousse Rose

***

Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti

Ou

Œuf à la neige au Chocolat, Noisettes torréfiées du Piémont, Sorbet Cacao

120 Euros Hors Boissons

+55 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (3 verres)

+70 Euros avec Accord Mets-Vins (3 Verres de Vin)

Soleil d'Hiver - par l'artiste Hélène Oger

La Table des Anges

Saint-Pierre Confit à l'Anis étoilé, Coquillages et Aubergine à la Flamme,
Vinaigrette Gingembre / Agrume

***

Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade

***

Homard Breton, Galette de blé noir, Homardine à l'Andouille de Guémené

***

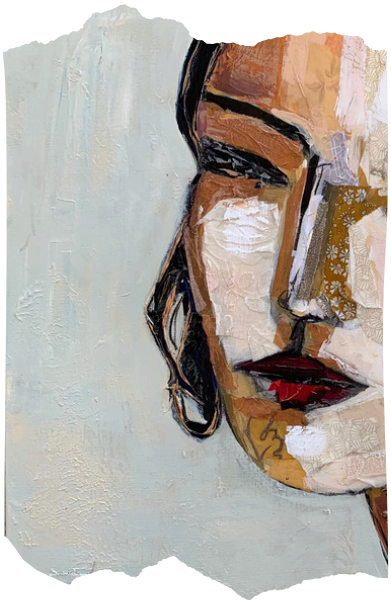
Poitrine de Canette Rôtie « Apicius », Carotte Nouvelle au Cumin et Pamplemousse Rose

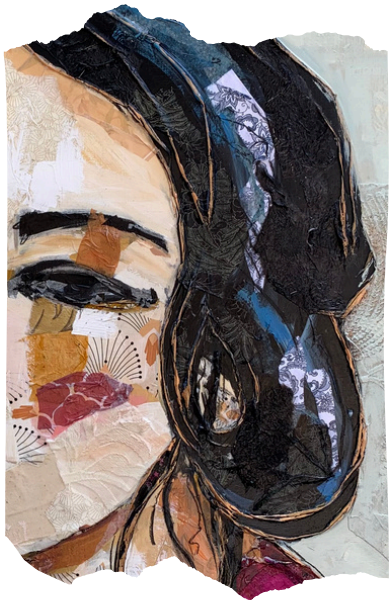
***

Pommes Golden des Alpes et Granny Smith, Gavottes, Crème glacée Miel et Pollen

260 Euros Hors Boissons
+85 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (4 verres)
+155 Euros avec Accord Mets-Vins (4 Verres de Vin)

Un instant suspendu - par l'artiste Hélène Oger





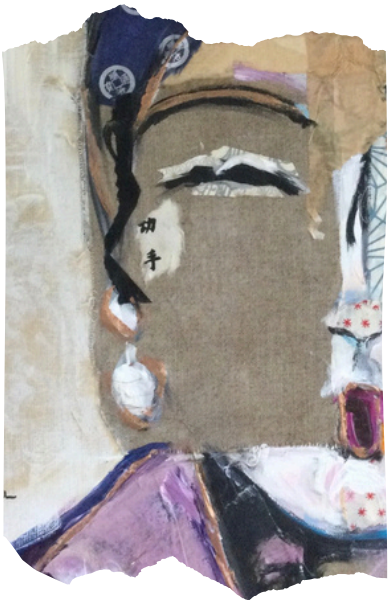
L'Inspiration de l'Archange

Laissez-vous envoûter par un menu surprise d'exception,
imaginé avec finesse et émotion par le Chef Bruno Oger.

Une expérience sensorielle unique, inspirée et inspirante, pensée pour éveiller l'âme autant que les papilles…
Une ode gourmande à partager entre convives épris de beauté culinaire.

380 Euros Hors Boissons
+110 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (5 verres)
+230 Euros avec Accord Mets-Vins (5 Verres de Vin)

Inspiration - par l'artiste Hélène Oger



À la carte

Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade	130
Langoustines Rôties / Fenouil Brûlé, Sauce Vadouvan	150
Huître Gillardeau au Caviar Ossetra Imperial Petrossian	150
Saint-Pierre Confit à l'Anis étoilé, Coquillages et Aubergine à la Flamme, Vinaigrette Gingembre / Agrumes	140

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix	140
Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes	140
Homard Breton, Galette de blé noir, Homardine à l'Andouille de Guémené	160
Poitrine de Canette Rôtie « Apicius », Carotte Nouvelle au Cumin et Pamplemousse Rose	130

Blanc Manger au Fromage de Chèvre, Velouté et Glace au Lait Fermenté	40

Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti	
Œuf à la neige au Chocolat, Noisettes torréfiées du Piémont, Sorbet Cacao	45
Pommes Golden des Alpes et Granny Smith, Gavottes, Crème glacée Miel et Pollen	45
	45

Nos Plats sont faits Maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.
La viande entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie la France.
Le Tableau des Allergènes est disponible au Restaurant. N'hésitez pas à le demander au Maître d'Hôtel.

Prix & Mode de règlement acceptés
Prix Nets en Euros (Toutes Taxes et Services Compris)
Paiements acceptés : CB - Espèces - Chèques - Chèques Relais & Châteaux

Jours et horaires d'ouverture -
Ouverture pour le Dîner du mardi au samedi de 19h30 à 22h30 et pour le Déjeuner le vendredi et samedi de 12h à 14h

Carte actualisée le 20 Octobre 2026