

Déjeuner Découverte

(disponible uniquement le vendredi et samedi midi)

Asperge Blanche Rôtie au Beurre Noisette, Mousseline Citron et Feuille de Câpres

Ou

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

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Ou

Joue de Cochon Noir de Bigorre, Couteau de Plongée, Tartelette Gribiche

Œuf à la Neige au Chocolat OŒO,

Kumquat Givré et Jus de Mucilage à la Mandarine Impériale

Ou

Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti

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

Huître Gillardeau n°2, Caviar Ossetra Imperial Petrossian

Asperge Blanche Rôtie au Beurre Noisette, Mousseline Citron et Feuille de Câpres

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

Joue de Cochon Noir de Bigorre, Couteau de Plongée, Tartelette Gribiche

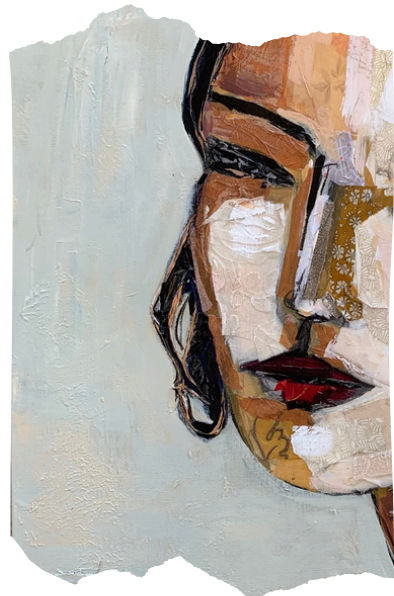
Crème à la Fleur d'Oranger, Sorbet Orange Sanguine et Segments à l'Huile d'Olive

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 n°2, Caviar Ossetra Imperial Petrossian	150
Asperges Blanches Rôties au Beurre Noisette, Mousseline Citron et Feuille de Câpres	130
Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix	130
Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes	130
Joue de Cochon Noir de Bigorre, Couteau de Plongée, Tartelette Gribiche	140
Homard Breton aux Asperges Vertes, Raviole de Pince à l'Andouille de Guémené, Jus à l'Estragon	150
Blanc Manger au Fromage de Chèvre, Velouté et Glace au Lait Fermenté	40
Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti	40
Œuf à la Neige au Chocolat OQO, Kumquat Givré et Jus de Mucilage à la Mandarine Impériale	40
Crème à la Fleur d'Oranger, Sorbet Orange Sanguine et Segments à l'Huile d'Olive	40



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 27 Mars 2026