

Déjeuner Découverte

(disponible uniquement le vendredi et samedi midi)

Tartelette Piperade aux légumes de Provence, Sauce Aïoli à la tomate

Ou

Rouget grillé à l'Ail confit, Calamaretti à la Tomate et Jus de Roche

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

Ou

Agneau des Alpilles Braisé aux aromates,

Tomates Confites et Gnocchis dans leur jus, Pistou de Brocoletti

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

Ou

Crème à la Fleur d'Oranger, Framboises Jolibois, Tuile Craquante

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

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

Rouget grillé à l'Ail confit, Calamaretti à la Tomate et Jus de Roche

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Agneau des Alpilles Braisé aux aromates,
Tomates Confites et Gnocchis dans leur jus, Pistou de Brocoletti

Crème à la Fleur d'Oranger, Framboises Jolibois, Tuile Craquante

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...

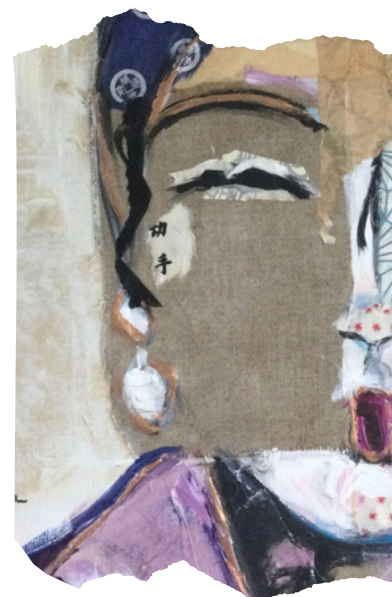
Une ode gourmande à partager entre convives épris de beauté culinaire.

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
Rouget grillé à l'Ail confit, Calamaretti à la Tomate et Jus de Roche	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, Raviole de Pince à l'Andouille de Guémené, Jus à l'Estragon	160
Agneau des Alpilles Braisé aux aromates, Tomates Confites et Gnocchis dans leur jus, Pistou de Brocoletti	130
Blanc Manger au Fromage de Chèvre, Velouté et Glace au Lait Fermenté	40
Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti	45
Œuf à la neige au Chocolat, Noisettes torréfiées du Piémont, Sorbet Cacao	45
Crème à la Fleur d'Oranger, Framboises Jolibois, Tuile Craquante	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 Août 2026