

Menu Signature

Signature menu

66 €

« Déclinaison de Homard au beurre Bordier »

Lobster Tasting Menu with Bordier Butter

L'Entre-pince, consommé iodé au beurre Bordier aux algues

Between claw with seaweed Bordier butter iodine-infused

**La Tête au confit de champignons, beurre Bordier au piment d'Espelette
et sauce corail**

The head with mushrooms confit, Espelette chili pepper Bordier butter and coral sauce

La Pince rôtie au beurre Bordier à la framboise et artichauts poivrade

Claw roasted with raspberry Bordier butter and artichokes poivrade

**La Queue aux petits pois et maïs au beurre Bordier
à la vanille de Madagascar**

Tail with peas and corn, Madagascar vanilla Bordier butter



Entrées

Starters

Pressé de foie gras de canard, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar, chutney de figues au Banuyls, mille-feuille de pomme Golden et pain nordique 18 €

Duck foie gras terrine, Madagascar Vanilla Bordier butter crumble, Banyuls fig chutney, Golden apple mille-feuille, and Nordic bread

Cannelloni de chair d'araignée, couteau et chutney d'algues au beurre Bordier aux algues, consommé iodé 18 €

Spider crab cannelloni, razor clams and seaweed chutney with seaweed Bordier butter, iodine-infused consommé

Salade de homard bleu aux légumes de saison et vinaigrette à la fraise 34€

Blue lobster salad with seasonal garden vegetables and strawberry vinaigrette

Velouté de celtuce et oseille, tomate ananas, glace à la moutarde et crumble au beurre Bordier à l'oignon de Roscoff 16 €

Velouté of stem lettuce and sorrel, tomato and pineapple, mustard ice cream and Roscoff onion Bordier butter crumble

Raviole ouverte de langoustines rôties au beurre Bordier sarrasin, artichauts poivrade et petits pois 18 €

Open ravioli with langoustines roasted in buckwheat Bordier butter, poivrade artichokes and green peas

Ardoise de charcuteries et fromages affinés Maison Bordier 25 €

Maison Bordier's selection of charcuterie and matured cheeses



Plats

Main course

Saint-Pierre cuit meunière au beurre Bordier demi-sel, cannelloni à l'aubergine, anchois et câpres de Sicile, écrasé de poivron confit 38 €

John Dory cooked meunière with half-salted Bordier butter, eggplant cannelloni, anchovies and Sicilian capers with crushed confit peppers

Cabillaud au beurre Bordier à la framboise, pomme Anna et poireaux aux coques 32 €

Cod with raspberry Bordier butter, Anna potatoes and leeks with cockles

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au beurre Bordier au piment d'Espelette, caviar d'aubergine 39 €

Mont St Michel' lamb, potatoes with sweet chili pepper Bordier butter, eggplant caviar

Ris de veau rôti au beurre Bordier au sarrasin, cassolette de légumes de saison à l'huile d'olive maturée 39,5 €

Roasted veal sweetbreads with buckwheat Bordier butter, seasonal vegetables with matured olive oil

Barbue à la plancha, caviar de courgettes et pâte de cacahuètes au citron confit, jus de coriandre au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée 34 €

Plancha-grilled brill, courgette caviar, peanut paste with preserved lemon and coriander juice with lemon olive oil Bordier butter.

Plat enfant (jusqu'à 10 ans) 12 €

Filet de volaille ou filet de poisson blanc, pommes de terre grenailles

Children's dish (up to 10 years): poultry fillet or white fish fillet, with potatoes



Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves 18 €

Cart of cave-aged cheeses.

Sablé petit beurre au beurre Bordier demi-sel, fraises Gariguettes, courgette et menthe, sorbet au fromage blanc "Le Gwell" 16 €

Shortbread biscuit with salted Bordier butter, Gariguette strawberries, courgette and mint, "Le Gwell" cheese sorbet

Parfait glacé au citron vert, framboises au poivre vert du Vietnam et riz soufflé à l'Opalys, sorbet Perrier et menthe. 16 €

Frozen lime parfait, raspberries with Vietnamese green pepper, Opalys puffed rice, Perrier and mint sorbet

Rhubarbe confite et pêche blanche, granité à la pastèque, pépites de noisette au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée 16 €

Confit rhubarb and white peach, watermelon granita, hazelnut crumble with lemon olive oil Bordier butter

Soufflé au chocolat, caramel au beurre Bordier au Sarrasin, sorbet ananas et yuzu 16 €

Chocolate soufflé, buckwheat Bordier butter caramel, pineapple and yuzu sorbet

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile glace au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée 16 €

Paris-Brest cake with Sicily pistachio, lemon olive oil Bordier butter ice cream

