

Les signatures de Jean-Denis Rieubland

Jean-Denis's specials

Les langoustines rôties aux piments d'Espelette,
cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette.
*Dublin Bay prawns roasted with Espelette chili pepper,
crispy calf's head with rocket leaves.*
58 € (en entrée / as a starter)

Les cannellonis de tourteau à la mangue, marmelade d'agrumes,
caviar prestige et crème parfumée de combava.
*Crab and mango cannellonis, citrus fruit marmalade,
Prestige caviar and combava flavored cream.*
65 € (en entrée / as a starter)

La vapeur de turbot au beurre d'algue, artichauts et carottes fanes,
solférino de légumes de saison au cerfeuil.
*Steamed turbot with seaweed butter, artichokes and baby carrots,
solferino of seasonal vegetables and chervil.*
82 € (en plat / as a main dish)

Le ris de veau clouté au chorizo, fricassée de girolles et petits oignons,
macaronis dorés, jus court de braisage.
*Veal sweetbread studded with chorizo, fricassee of chanterelle mushrooms,
pearl onions and golden-brown macaronis, braising juice.*
72 € (en plat / as a main dish)

Les prémices

Starters

Caviar prestige, Maison Sturia	180 € / 30g ou	280 € / 50g
Caviar Osciètre, Maison Sturia	210 € / 30g ou	310 € / 50g

Carpaccio de langouste rose céleri rémoulade à la moutarde.
Gelée de pamplemousse à la feuille d'or.
*Rock lobster carpaccio, celeriac with a mustard-flavored remoulade.
Grapefruit jelly with gold leaf.*
68€

Tomates anciennes rouges et jaunes, burrata à l'huile vierge.
Condiments de sucrine, sorbet tomate basilic.
*Yellow and red forgotten tomatoes, burrata with virgin oil.
French sucrine lettuce condiment, tomato basil sorbet.*
40€

Foie gras de canard du Gers aux figues et fine gelée de raisin Chasselas.
Brioche maison et réduction de verjus.
*Gers duck Foie gras with figs and thin Chasselas grape jelly.
Homemade brioche and verjuice reduction.*
42€

Côté mer et océan *Ocean and sea side*

Homard bleu de notre vivier cuit au court bouillon parfumé de citronnelle.
Cocos de Paimpol et pêches aux craquants de romaine.
Blue lobster from our aquarium poached in a lemongrass perfumed stock.
Paimpol navy beans and peach with crunchy Romaine lettuce.
78€

Filet de Saint-Pierre grillé aux feuilles de figuier, sauce au vinaigre balsamique.
Figue rôtie de poivrons multicolores et beignets d'aubergines.
Grilled John Dory fillet with fig leaves, balsamico vinegar sauce.
Roasted fig with colourful peppers and egg plant fritter.
72€

Rougets de roche contisés à la tomate confite, jus réduit au safran.
Courgettes violons et Salicornes aux bigorneaux.
Rock red mullet spicked with confit tomato, concentrated saffron jus.
Violin zucchini and samphire with periwinkle.
68€

Le terroir *Meat*

Côte de bœuf de l'Aubrac maturée, poêlées de girolles et pommes soufflées,
Confiture de tomates « green zebra » à l'abricot parfumé de coriandre.
Dry aged Aubrac beef rib steak, seared chanterelle mushrooms and pommes soufflées,
Green zebra tomato marmalade with apricot in coriander flavor.
Pour 2 personnes / for 2 persons.
160€

Suprêmes de Pigeon « Mieral » rôtis aux noisettes,
Cuisses confites sur un bouquet de cresson, navets glacés au miel.
Roasted "Mieral" pigeon Supremes with hazelnut,
preserved leg on cress, honey glazed turnips.
65€

Cochon Noir de Bigorre aux condiments,
Mousseline et chips d'artichaut violet à l'huile d'Argan.
Noir de Bigorre pork with condiments,
Light Violet artichoke mousse and chips with Argan oil.
70€

Les fromages affinés par Monsieur Bordier à Saint-Malo et Madame Copin à Contes.
Matured cheeses by Mr. Bordier in Saint-Malo and Mrs. Copin in Contes.
22 €