

Les suggestions du chef	€
selon arrivage	
LES LÉGUMES DE SAISON Dans un bouillon à la citronnelle	28
LE SASHIMI DE SKREI Copeaux de poutargue et caviar, Sauce "aigrette"	35
LES GIBIERS (selon arrivage)	
LA SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER	20

Les menus	€
LE MENU « TRUFFES » ■ Déclinaison surprise autour de la Tuber Melanosporum (Ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner)	160
LE MENU « DÉGUSTATION » ■ 7 petits plats « surprise » de Gilles Tournadre : ses dernières créations (Ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner)	105
LE MENU « SAVEUR DU TEMPS » ■ Déclinaison de 3 plats du chef en accord avec les saisons, la pêche, le marché	75
LE DÉJEUNER D'AFFAIRES ■ (du mardi midi au vendredi midi)	40

■ Pour un bon équilibre du service ces menus sont servis pour l'ensemble des convives de votre table

R e s t a u r a n t

Gill

Les entrées	€
LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ Sur une écrasée de poire au vin rouge épicé, Salade d'herbes aux dés de poire et truffe	35
LA TRUFFE FRAÎCHE Râpée sur une tarte fine façon pizza	45
LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES Vinaigrette aux agrumes et légumes croquants	35
LES HÛÎTRES SNACKÉES Aux condiments et aux herbes, Tuile au sarrazin, espuma de jus d'huîtres	32
LES QUATRE ENTRÉES « SURPRISE » DU CHEF Servies pour l'ensemble des convives de la table	42

Les poissons	€
selon arrivage	
LE CURRY DE HOMARD BRETON RÔTI Aux herbes, chips de riz	64
LE BAR AU CIDRE En filet, poêlé, jus au cidre, Marmelade de pommes et oignons, Crème mousseuse au Calvados	38
LE TURBOT RÔTI Légumes d'hiver, jus oignon et gingembre	43
LE DOS DE CABILLAUD En croûte de truffes, embeurrée de pomme de terre, Consommé aux truffes	40

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes :
céréales, gluten, crustacés, boeuf, arachide, lait, fruits à coque, céleri...*

Les viandes	€
LE PIGEON À LA ROUENNAISE Farci au foie gras, ses cuisses confites, Raviolis aux herbes	42
LE BOEUF (origine Française) En filet poêlé, fondue d'échalotes à la marjolaine, Moëlle végétale, carottes confites	38
LA SELLE D'AGNEAU RÔTIE Tajine de légumes aux épices	38
LE RIS DE VEAU Noix poêlée au beurre frais, Compotée de chou vert et champignon	42

Les fromages	€
	18

Les desserts	€
* à commander en début de repas	
LE MILLEFEUILLE MINUTE * A la vanille Bourbon	20
LE SOUFFLÉ TRADITIONNEL * Au Calvados du Père Toutain, Sorbet pomme verte, terrine de pomme confite	20
LES SORBETS Aux fruits de saison	19,50
LE CHOCOLAT * Croquant et moelleux	20
LE GRATIN DE CLÉMENTINES * Sur une nage de fruits frais	20
LES QUATRE DESSERTS « SURPRISE » DU CHEF PÂTISSIER * Servis pour l'ensemble des convives de la table	32