



LE PICHET

Nos Entrées

Les Crevettes

En Tortellini, Champignons et Fromage Frais, Confit d'Oignons et Anchois Fumés,
Crèmeux de Têtes

15€

La Langoustine

Anguille Fumée, Tuile de Poulet Grillé, Piquillos

16€

Le Caviar « Ossetra Tsar Impérial » Petrossian

Œuf Parfait de « La Ferme de La Déhairie » (Vitré), Purée de Céleri et Coco,
Praliné à la Noix et aux Morilles

18€

Le Foie Gras du Domaine de Lanvaux (56) et Les Ris de Veau Truffés

En Terrine, Compotée d'Oignons Rouges et Fraises

19€

R E S T A U R A N T





LE PICHET

Nos Plats

Le Maquereau

Légèrement Fumé à la Grillade, Groseilles, Asperges, Avocats,
Condiment Rhubarbe et Raifort, Bouillon de Bœuf à l'Anis

22€

Le Lapin d'Hervé du Clos Vieuville à Erbrée

Le Râble en Basse Température, Farce Champignons, Lard et Foie Gras,
Purée de Petits Pois crus, Salade de Petits Pois, Fraises et Lard de « Colonnata »,
Jus de la Bête à l'Ail des Ours

25€

Le Turbot

Rôti aux Amandes, Emulsion de Riz au Lait d'Amande et Main de Bouddha, Gnocchis
aux Amandes Grillées, Champignons Poêlés, Tuile de Riz, Fève de Tonka

27€

Le Filet De Bœuf Race à Viande Aubrac

Façon Wellington, Réduction de Jus de Bœuf à la Truffe, Pommes de Terre Grenailles
Confites à la Graisse de Bœuf

29€

R E S T A U R A N T





LE PICHET

Nos Desserts

Les Fromages de David

Sélection de 5 Fromages de la Belle Fromagerie

11 €

La Rhubarbe

Tarte Amandine, Confit de Rhubarbe et Crème Glacée Fève de Tonka

9 €

La Cerise

Confite au Kirch, Mousse Cerise, Pistache, Crème Glacée à la Fleur de Sureau

11 €

La Fraise Gariguette

Comme une Pavlova

12 €

L'Œuf en Chocolat

Mousse Yuzu, Catalane Vanille, Biscuit,
Crème Glacée à la Vanille Brulée

14 €

Tous nos sorbets et glaces sont fait maison

R E S T A U R A N T





LE PICHET

Menu Dégustation 59€

(Ce menu est servi en 5 temps)

Le Foie Gras du Domaine de Lanvaux (56) et Les Ris de Veau Truffés

En Terrine, Compotée d'Oignons Rouges et Fraises

Les Crevettes

En Tortellini, Champignons et Fromage Frais, Confit d'Oignons et Anchois Fumés,
Crèmeux de Têtes

Le Turbot

Rôti aux Amandes, Emulsion de Riz au Lait d'Amande et Main de Bouddha, Gnocchis
aux Amandes Grillées, Champignons Poêlés, Tuile de Riz, Fève de Tonka

Le Lapin d'Hervé du Clos Vieuville à Erbrée

Le Râble en Basse Température Farce Champignons, Lard et Foie Gras,
Purée de Petits Pois crus, Salade de Petits Pois, Fraises et Lard de « Colonnata »,
Jus de la Bête à l'Ail des Ours

Les Fromages de David

Sélection de 5 fromages de la Belle Fromagerie
(Supplément 11 euros)

Les Desserts à la carte

R E S T A U R A N T

