

*H*éritages

Par le Chef Exécutif Arthur DUBOIS

Et

le Chef Théo CALDART



NOS PRODUCTEURS

- Stéphane et Laëtitia Heinis, Ferme Aquacole du Cézallier, truite et omble
- David et Ingrid Mercier, Ferme Marine d'Artouan, huîtres et crevettes impériales
 - Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percheron, miel extrait à froid
 - Hervé et Béatrice Viaud, Les Huîtres et coques de Pen-Bron
 - Didier Pil, Potager du Petit Moulin
 - Guillaume, Le Perche, sourceur
 - Jean-Marie et Valérie Pédron, les Jardins de la mer
 - L'Or des Prés, crèmerie
 - Nathalie Aiken, Les Jardins de Simone
 - Hector, légumes d'Île-de-France
 - Fromagerie Delacour
 - Victor Le Chaland, Oh Matelot, produits de la mer
 - Grégoire Bosquet
 - Nicolas Berger, Chocolat
 - Bellor
 - Moulin Bourgeois, farines
 - Antonius Caviar
 - Yannick Colombier, fruits
 - Ets Gallis, asperges vertes
 - Lortofelice, salades amères italiennes
 - Qualitalia, produits italiens
 - Pétrossian, œuf de brochet fumé
 - L'Arbre à café
 - Fabrice Gabriel, Cueillette sauvage
 - Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot
- Thierry Lemarchand, Beurre de Madame
 - Origine Truffe
- Clémentine Oliver, pains sans gluten
 - Damien Blasco, Agrumiste
 - Elodie Gendre, Huilerie de Vensat
 - Elodie Amsellem, So'Boutargue
- Sylvain Huchette, France Halotis, ormeaux
 - Epices Roellinger
- Alexandra, Domaine de la Vernède, huile d'olive
 - Charcuterie Rocca Serra



ENTRÉES

Caviar osciètre de « La Maison Antonius »

50 g/185 €

Crêpe Vonnassienne

Langoustines tièdes cuites à la minute

40 €

Mayonnaise au plancton

Homard bleu

55 €

Granité champagne, coude et tagète

Tourteau

35 €

Guémené, lait ribot



PLATS

Bœuf de « La Ferme Des Belles Robes »

85 €

Tagliatelles d'encornet, tétragone

Omble chevalier du massif du Cézallier

60 €

Beurre blanc aux œufs de brochet fumés, artichauts poivrade

Saint-Pierre juste cuit au beurre

65 €

Tropézienne, beurre anisé

Pêche de nos côtes à partager

par personne/90 €

Pomme purée et légumes de saison



FROMAGES

Le chariot de fromages affinés

30 €

DESSERTS

Soufflé Grand Marnier

35 €

Glace vanille

Sorbet citron vert à l'absinthe

28 €

Mousse de lait, herbes fraîches



Prix toutes taxes comprises, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, le restaurant Héritages ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine française des viandes bovines, caprines, bovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.