

LA CARTE

LES ENTREES

Foie gras marbré, cerise et rhubarbe <i>Marbled foie gras with cherry and rhubarb</i>	42 €
Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe <i>Raddish daïkon dumpling, crab, buckwheat, green peas and mint</i>	40 €
Carpaccio de langouste, citron caviar, ponzu, caviar osciètre <i>Lobster carpaccio, caviar, finger lime, ponzu</i>	46 €

LES PLATS

Crustacé

Langoustines juste saisies, rhubarbe, amandes fraîches, pêche <i>Langoustines, rhubarb, peach, fresh almonds</i>	50 €
---	------

Poissons

Lieu jaune de ligne, artichauts et fleur de courgette, sauce yuzu <i>Pollack, artichokes, zucchini flower, yuzu</i>	44 €
Blanc de turbot, coquillages, condiment iodé, estragon agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot <i>Turbot, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti, buttermilk sauce</i>	48 €

Viandes

Lapin, abricot rôti, mousseline carotte cumin, échalotes confites jus aux fruits secs <i>Rabbit, roasted apricot, carrot and cumin, candied spring onions</i>	46 €
Agneau en chapelure d'herbes fraîches, aubergine violon, ail confit bigorneaux, jus corsé <i>Lamb, fresh herbs, eggplant, candied garlic, winkles, meat juice</i>	50 €

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	16 €
Vacherin fraise-rhubarbe, fleurs de sureau <i>Strawberry and rhubarb vacherin, elderflower</i>	18 €
Cabosse chocolat, framboise poivron rouge <i>Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper</i>	18 €
Croustillant de cacahuète, abricot et caramel beurre salé, gavotte <i>Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte</i>	18 €

*Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires
Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition*