

« Saveurs »

59 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe

*Raddish daïkon dumpling, crab, buckwheat,
green peas and mint*

ou

Foie gras marbré, cerise et rhubarbe

Marbled foie gras with cherry and rhubarb

Ensuite

Lieu jaune de ligne, artichauts et fleur de courgette,

sauce yuzu

*Pollack, artichokes,
zucchini flower, yuzu sauce*

ou

Lapin, abricot rôti, mousseline carotte cumin,

échalotes confites, jus aux fruits secs

*Rabbit, roasted apricot, carrot and cumin,
candied spring onions*

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 16 €)

Enfin

Vacherin fraise-rhubarbe, fleurs de sureau

Strawberry and rhubarb vacherin, elderflower

ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot,

caramel beurre salé, gavotte

Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte

« Inspirations »

79 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe

*Raddish daïkon dumpling, crab, buckwheat,
green peas and mint*

Ensuite

Langoustines juste saisies, rhubarbe, amandes fraîches, pêche

Langoustines, rhubarb, peach, fresh almonds

Puis

Blanc de turbot, coquillages, condiment iodé, estragon,

agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot

*Turbot, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti,
buttermilk sauce*

ou

Agneau en chapelure d'herbes fraîches,

aubergine violon, ail confit, bigorneaux, jus corsé

Lamb, fresh herbs, eggplant, candied garlic, winkles, meat juice

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 16 €)

Enfin

Vacherin fraise-rhubarbe, fleurs de sureau

Strawberry and rhubarb vacherin, elderflower

ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot,

caramel beurre salé, gavotte

Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte

« Dégustations »

119 €

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe

*Raddish daïkon dumpling, crab, buckwheat,
green peas and mint*

Carpaccio de langouste, citron caviar, ponzu, caviar osciètre

Lobster carpaccio, caviar, finger lime, ponzu

Langoustine juste saisie, rhubarbe, amandes fraîches, pêche

Langoustine, rhubarb, peach, fresh almonds

Blanc de turbot, coquillages, condiment iodé, estragon,

agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot

*Turbot, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti,
buttermilk sauce*

Agneau en chapelure d'herbes fraîches,

aubergine violon, ail confit, jus corsé

Lamb, fresh herbs, eggplant, candied garlic, meat juice

Vacherin fraise-rhubarbe, fleurs de sureau

Strawberry and rhubarb vacherin, elderflower

ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot,

caramel beurre salé, gavotte

Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte

Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table

This menu must be taken by all members of a same table

« Menu du Marché »
29 €

(Tous les midis en semaine hors week-end et jours fériés)
(Available at lunch time on week days, except bank holidays)

Bouchées apéritives, entrée, plat, dessert, mignardises
Appetisers, starter, main course, dessert, mignardises

« Petit gourmet »
22 €

(jusqu'à 10 ans)

Mise en bouche

puis

Plat de viande ou poisson

enfin

Sorbet et glace