

LA CARTE

LES ENTREES

Foie gras de canard marbré aux algues, anguille fumée et kombu	42 €
<i>Marbled foie gras with smoked eel and seaweed</i>	
Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir, haddock	40 €
<i>Beetroot dumpling, crab from Roscoff, buckwheat, haddock</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux, sabayon pamplemousse	44 €
<i>Roasted scallops, leeks, grapefruit sabayon</i>	
Ormeaux sauvages, persil racine, épinards, sauce Champagne	52 €
<i>Wild abalone, spinach, Champagne sauce</i>	

LES PLATS

Crustacé

Langoustines saisies, dim sum, légumes racines, jus de têtes	50 €
<i>Langoustines, root vegetables, dim sum</i>	

Poissons

Rouget barbet, courges, agnolotti de chorizo, jus de moules	46 €
<i>Red mullet, butternut, chorizo dumpling, mussel juice</i>	
Saint-Pierre, ravioles de coquillages, jus de coques à la coriandre	48 €
<i>John Dory, seashell dumpling, cockle sauce with coriander</i>	

Viandes

Volaille fermière, champignons, sauce Albufera	46 €
<i>Free-range farm poultry, mushrooms, Albufera sauce</i>	
Lièvre à la royale, truffe, pommes soufflées	50 €
<i>Hare « à la royale », truffle, puffed potatoes</i>	

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »	16 €
<i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	
Savarin ananas rhum, noix de coco, sorbet pina colada	18 €
<i>Savarin cake with rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet</i>	
Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, poire Comice	18 €
<i>Chocolate cabosse, praliné, Comice pear</i>	
Croustillant de chocolat et cardamome noire, fruits exotiques et gingembre	18 €
<i>Chocolate with black cardamom, exotic fruits and ginger</i>	

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