

« Saveurs »

59 €

Pour débiter

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir,
crèmeux de haddock

*Beetroot dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
haddock creamy sauce*

ou

Foie gras de canard marbré aux algues, anguille fumée et kombu

Marbled foie gras with smoked eel and seaweed

Ensuite

Rouget barbet, courges, agnolotti de chorizo, jus de moules

Red mullet, butternut, chorizo dumpling, mussel juice

ou

Volaille fermière, champignons, sauce Albufera

Free-range farm poultry, mushrooms, Albufera sauce

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 16 €)

Enfin

Savarin ananas rhum, noix de coco, sorbet pina colada

Savarin cake rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, poire Comice

Chocolate cabosse, praliné, Comice pear

ou

Croustillant de chocolat et cardamome noire,
fruits exotiques et gingembre

Chocolate with black cardamom, exotic fruits and ginger

« Inspirations »

79 €

Pour débiter

Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux,
sabayon pamplemousse
Roasted scallops, leeks, grapefruit sabayon

Ensuite

Langoustines saisies, dim sum, légumes racines, jus de têtes
Langoustines, root vegetables, dim sum

Puis

Saint-Pierre, ravioles de coquillages,
jus de coques à la coriandre
John Dory, seashell dumpling, cockle sauce with coriander

ou

Lièvre à la royale, truffe, pommes soufflées
Hare « à la royale », truffle, puffed potatoes

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »
(supplément 16 €)

Enfin

Savarin ananas rhum, noix de coco, sorbet pina colada
Savarin cake rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, poire Comice
Chocolate cabosse, praliné, Comice pear

ou

Croustillant de chocolat et cardamome noire,
fruits exotiques et gingembre
Chocolate with black cardamom, exotic fruits and ginger

« Dégustations »

119 €

Noix de Saint-Jacques rôtie, poireaux,
sabayon pamplemousse
Roasted scallop, leeks, grapefruit sabayon

Langoustine saisie, dim sum, légumes racines, jus de têtes
Langoustine, root vegetables, dim sum

Ormeau sauvage, tombée d'épinards, sauce Champagne
Wild abalone, spinach, Champagne sauce

Saint-Pierre, ravioles de coquillages,
jus de coques à la coriandre
John Dory, seashell dumpling, cockle sauce with coriander

Lièvre à la royale, truffe, pommes soufflées
Hare « à la royale », truffle, puffed potatoes

Savarin ananas rhum, noix de coco, sorbet pina colada
Savarin cake rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet
ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, poire Comice
Chocolate cabosse, praliné, Comice pear
ou

Croustillant de chocolat et cardamome noire,
fruits exotiques et gingembre
Chocolate with black cardamom, exotic fruits and ginger

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