

LA CARTE

LES ENTREES

- Foie gras de canard marbré à l'artichaut camus, olive taggiasche 44 €
Marbled foie gras with artichoke and black olive
- Ravioles de radis daïkon, araignée de Roscoff, far noir, 44 €
gaspacho petits pois menthe
Raddish dumpling, spidercrab from Roscoff, buckwheat, mint and green peas gaspacho
- Carpaccio de langouste, saké et coquelicot, noisette, caviar osciètre 50 €
Carpaccio lobster, saké and poppies, hazelnut, caviar

LES PLATS

Crustacé

- Homard bleu rôti au barbecue, celtuce, dim sum, jus de têtes 58 €
Lobster in the barbecue, celtus asparagus, dim sum, lobster sauce

Poisson

- Turbot, agnolotti de pied de cochon, sauce au lait Ribot et estragon 50 €
Turbot, piglet dumpling, tarragon and buttermilk sauce

Viande

- Pigeonneau des Monts d'Arrée, millefeuille de pomme de terre 50 €
et cerises, betterave fumée, jus au cacao
Squab from Monts d'Arrée, smoked beetroot, cherries, cacao jus

FROMAGES ET DESSERTS

- Chariot de fromages affinés « Sten Marc » 16 €
Cheese selection from « Sten Marc »
- Riz à l'impératrice, fraises gariguettes et noix de coco 18 €
Modern rice pudding with strawberries and coconut
- Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge 18 €
Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper
- Croustillant de cacahuète, abricot et caramel au beurre salé 18 €
Butterscotch with peanuts and apricot

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