

« Saveurs »

65 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, araignée de Roscoff, far noir,
gaspacho petits pois menthe

*Raddish dumpling, spidercrab from Roscoff, buckwheat,
mint and green peas gaspacho*

ou

Foie gras de canard marbré à l'artichaut camus, olive taggiasche

Marbled foie gras with artichoke and black olive

Ensuite

Turbot, agnolotti de pied de cochon,
sauce au lait Ribot et estragon

Turbot, piglet dumpling, tarragon and buttermilk sauce

ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée,
millefeuille de pomme de terre et cerises,
betterave fumée, jus au cacao

Monts d'Arrée squab, smoked beetroot, cherries, cacao jus

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 16 €)

Enfin

Riz à l'impératrice, fraises gariguettes et noix de coco

Modern rice pudding with strawberries and coconut

ou

Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot et caramel au beurre salé

Butterscotch with peanuts and apricot

Accords mets et vins 22 euros par personne

« Inspirations »

85 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, araignée de Roscoff, far noir,
gaspacho petits pois menthe

*Raddish dumpling, spidercrab from Roscoff, buckwheat,
mint and green peas gaspacho*

ou

Foie gras de canard marbré à l'artichaut camus, olive taggiasche

Marbled foie gras with artichoke and black olive

Puis

Homard bleu rôti au barbecue, celtuce, dim sum, jus de têtes

Lobster in the barbecue, celtus asparagus, dim sum, lobster sauce

Ensuite

Turbot, agnolotti de pied de cochon,

sauce au lait Ribot et estragon

Turbot, piglet dumpling, tarragon and buttermilk sauce

ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée,

millefeuille de pomme de terre et cerises,

betterave fumée, jus au cacao

Monts d'Arrée squab, smoked beetroot, cherries, cacao jus

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc » (supplément 16 €)

Enfin

Riz à l'impératrice, fraises gariguettes et noix de coco

Modern rice pudding with strawberries and coconut

ou

Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot et caramel au beurre salé

Butterscotch with peanuts and apricot

Accords mets et vins 30 euros par personne

« Dégustations »

125 €

Ravioles de radis daïkon, araignée de Roscoff, far noir,
gaspacho petits pois menthe
*Raddish dumpling, spidercrab from Roscoff, buckwheat,
mint and green peas gaspacho*

Carpaccio de langouste, saké et coquelicot,
noisette, caviar osciètre
Carpaccio lobster, saké and poppies, hazelnut, caviar

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

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

Pigeonneau des Monts d'Arrée,
millefeuille de pomme de terre et cerises,
betterave fumée, jus au cacao
Monts d'Arrée squab, smoked beetroot, cherries, cacao jus

Riz à l'impératrice, fraises gariguettes et noix de coco
Modern rice pudding with strawberries and coconut
ou

Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge
Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper
ou

Croustillant de cacahuète, abricot et caramel au beurre salé
Butterscotch with peanuts and apricot

Accords mets et vins 44 euros par personne

*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 »

32 €

*(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 »

24 €

(jusqu'à 10 ans)

Mise en bouche

puis

Plat de viande ou poisson

enfin

Sorbet et glace