

LA CARTE

LES ENTREES

Foie gras de canard marbré à l'artichaut castel, olives noires <i>Marbled foie gras with artichoke and black olives</i>	44 €
Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir, sorbet betterave, crème de hareng <i>Beetroot dumpling, crab, buckwheat, herring sauce</i>	44 €
Carpaccio de langouste, saké et coquelicot, noisette, caviar Kristal <i>Carpaccio lobster, saké and poppies, hazelnut, Kristal caviar</i>	50 €

LES PLATS

Crustacé

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

Poisson

Turbot, agnolotti de pied de cochon, sauce au lait Ribot et coques <i>Turbot, piglet dumpling, cockles and buttermilk sauce</i>	50 €
--	------

Viande

Râble de lapin farci, cuisse confite, mousseline de carotte et cumin, jus aux fruits secs <i>Rabbit, carrot mousseline with cumin, jus with dried fruits</i>	50 €
--	------

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	16 €
Croustillant de caramel aux gruées de cacao, crèmeux de chocolat Nyangbo, glace café de Colombie <i>Chocolate nyangbo, caramel crunch, Colombian coffee ice cream</i>	18 €
Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge <i>Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper</i>	18 €
Craquant de savarin à la mandarine, sorbet litchi <i>Savarin cake with mandarine, litchi sorbet</i>	18 €

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