

« Saveurs »

65 €

Pour débiter

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir,
sorbet betterave, crème de hareng

Beetroot dumpling, crab, buckwheat, herring sauce

ou

Foie gras de canard marbré à l'artichaut castel, olives noires

Marbled foie gras with artichoke and black olives

Ensuite

Turbot, agnolotti de pied de cochon,

sauce au lait Ribot et coques

Turbot, pork leg dumpling, cockles and buttermilk sauce

ou

Râble de lapin farci, cuisse confite,

mousseline de carotte et cumin, jus aux fruits secs

Rabbit, carrot mousseline with cumin, jus with dried fruits

Peut être

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 16 €)

Enfin

Croustillant de caramel aux gruées de cacao,
crémeux de chocolat Nyangbo, glace café de Colombie

Chocolate nyangbo, caramel crunch, coffee ice cream

ou

Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Craquant de savarin à la mandarine, sorbet litchi

Savarin cake with mandarine, litchi sorbet

Accords mets et vins 22 euros par personne

« Inspirations »

85 €

Pour débiter

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir,
sorbet betterave, crème de hareng

Beetroot dumpling, crab, buckwheat, herring sauce

ou

Foie gras de canard marbré à l'artichaut castel, olives noires

Marbled foie gras with artichoke and black olives

Puis

Homard bleu rôti au barbecue, celtuce, dim sum, jus de têtes
Lobster, dim sum with lobster's leg, fresh almonds, giroles

Ensuite

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

Turbot, pork leg dumpling, cockles and buttermilk sauce

ou

Râble de lapin farci, cuisse confite,
mousseline de carotte et cumin, jus aux fruits secs

Rabbit, carrot mousseline with cumin, jus with dried fruits

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 16 €)

Enfin

Croustillant de caramel aux gruées de cacao,
crémeux de chocolat Nyangbo, glace café de Colombie

Chocolate nyangbo, caramel crunch, coffee ice cream

ou

Cabosse chocolat, framboise et poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Craquant de savarin à la mandarine, sorbet litchi

Savarin cake with mandarine, litchi sorbet

Accords mets et vins 30 euros par personne

« Dégustations »

125 €

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir,
sorbet betterave, crème de hareng
Beetroot dumpling, crab, buckwheat, herring sauce

Carpaccio de langouste, saké et coquelicot,
noisettes, caviar Kristal
*Rock lobster carpaccio, hazelnut,
poppies and sake, kristal caviar*

Homard bleu rôti au barbecue, celtuce, dim sum, jus de têtes
Lobster, dim sum with lobster's leg, fresh almonds, giroles

Turbot, agnolotti de pied de cochon,
sauce au lait Ribot et coques
Turbot, pork leg dumpling, cockles and buttermilk sauce

Râble de lapin farci, cuisse confite,
mousseline de carotte et cumin, jus aux fruits secs
Rabbit, carrot mousseline with cumin, jus with dried fruits

Croustillant de caramel aux gruées de cacao,
crémeux de chocolat Nyangbo, glace café de Colombie
Chocolate nyangbo, caramel crunch, coffee ice cream

ou

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

ou

Craquant de savarin à la mandarine, sorbet litchi
Savarin cake with mandarine, litchi sorbet

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