

LA CARTE

LES ENTREES

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir, sorbet betterave, crème de hareng <i>Beetroot dumpling, crab, buckwheat, herring sauce</i>	46 €
Noix de Saint-Jacques, courges, boudin noir, jus courge lard <i>Scallops, butternut, black pudding, squash and bacon sauce</i>	46 €
Tartare de dorade royale, choux-fleur, caviar «Krystal» <i>Gilthead bream tartar, cauliflower, caviar «Krystal»</i>	50 €
Ormeaux sauvages déglacés au Champagne, tombée d'épinards <i>Wild abalone, Champagne sauce and spinach</i>	55 €

LES PLATS

Crustacé

Langoustines, mille-feuille de poireaux et pamplemousse, suc de têtes au vermouth <i>Langoustines, leek and grapefruit, vermouth and langoustine jus</i>	52 €
--	------

Poissons

Filet de Saint-Pierre, ravioles de coquillages, jus coriandre <i>John Dory, seashell dumplings, coriander sauce</i>	50 €
Blanc de turbot, lard de Colonnata, gnocchis de champignons, truffe noire <i>Turbot, Colonnata, black truffle, mushroom gnocchis</i>	54 €

Viande et Volaille

Pigeonneau des Monts d'Arrée, betterave fumée croustillant de pomme de terre, jus corsé au cacao <i>Squab from Monts d'Arrée, smoked beetroot, cacao jus</i>	52 €
Volaille fermière farcie aux chanterelles et citron confit, mousseline de topinambour, sauce Albufera <i>Free-range poultry stuffed with chanterelle candied lemon, Albufera</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, crémeux de chocolat Nyangbo, glace café de Colombie <i>Chocolate nyangbo, caramel crunch, Colombian coffee ice cream</i>	18 €
Gavotte au cacao, crémeux yuzu, sablé au gianduja et cazette <i>Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut</i>	18 €
Craquant de savarin à la mandarine, sorbet litchi <i>Savarin cake with mandarine, litchi sorbet</i>	18 €