

« Saveurs »

65 €

Pour débiter

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

Beetroot dumpling, crab, buckwheat, herring sauce

ou

Noix de Saint-Jacques, courges, boudin noir,
jus courge et lard fumé

Scallops, butternut, black pudding, squash and bacon sauce

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, ravioles de coquillages, jus coriandre

John Dory, seashell dumplings, coriander sauce

ou

Volaille fermière farcie aux chanterelles et citron confit,
mousseline de topinambour, sauce Albufera

*Free-range poultry stuffed with chanterelle candied lemon,
jerusalem artichoke, Albufera sauce*

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

Gavotte au cacao, crémeux yuzu, sablé au gianduja et cazette

Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut

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

Tartare de dorade royale, choux-fleur,
caviar «Krystal», touche iodée
Gilthead bream tartar, cauliflower, caviar

Puis

Langoustines, mille-feuille de poireaux et pamplemousse,
suc de têtes et vermouth
Langoustines, leek and grapefruit, vermouth and langoustine jus

Ensuite

Blanc de turbot, lard de Colonnata,
gnocchis de champignons, truffe noire
Turbot, Colonnata, black truffle, mushroom gnocchis
ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée, betterave fumée,
croustillant de pomme de terre, jus corsé au cacao
Squab from Monts d'Arrée, smoked beetroot, cacao jus

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

Gavotte au cacao, crémeux yuzu, sablé au gianduja et cazette
Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut
ou

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

Accords mets et vins 30 euros par personne

« Dégustations »

130 €

Tartare de dorade royale, choux-fleur,
caviar «Krystal», touche iodée
Gilthead bream tartar, cauliflower, caviar

Noix de Saint-Jacques, courges, boudin noir,
jus courge et lard fumé
Scallops, butternut, black pudding, squash and bacon sauce

Langoustines, mille-feuille de poireaux et pamplemousse,
suc de têtes au vermouth
Langoustines, leek and grapefruit, vermouth and langoustine jus

Blanc de turbot, lard de Colonnata,
gnocchis de champignons, truffe noire
Turbot, Colonnata, black truffle, mushroom gnocchis

Pigeonneau des Monts d'Arrée, betterave fumée,
croustillant de pomme de terre, jus corsé au cacao
Squab from Monts d'Arrée, smoked beetroot, cacao jus

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

ou

Gavotte au cacao, crémeux yuzu, sablé au gianduja et cazette
Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut

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 »
35 €

(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

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