

# LA CARTE

## LES ENTREES

Araignée de casiers de Roscoff, asperges vertes, ail des ours, crémeux de carapaces émulsionné <i>Spidercrab from Roscoff, green asparagus, wild garlic</i>	46 €
Poulpe de l'île de Batz rôti au barbecue, ravioles à la betterave, vinaigrette de cotriade <i>Wild octopus from Batz island cooked in the barbecue, dumpling with beetroot, fish vinaigrette</i>	46 €
Tartare de bar de ligne, chou-fleur iodé, caviar «Krystal» <i>Sea bass tartar, cauliflower with oyster, caviar «Krystal»</i>	50 €

## LES PLATS

### **Crustacés**

Langoustines justes saisies, asperges blanches, condiment oranges sanguines, vermouth <i>Langoustines, white asparagus, blood orange and vermouth</i>	52 €
Homard bleu de nos côtes, ravioles de coudes, légumes racines, jus de têtes à la vanille <i>Lobster from Brittany, root vegetables, lobster jus with vanilla</i>	58 €

### **Poissons**

Filet de Saint-Pierre, dim sum aux coquillages, fumet herbacé <i>John Dory, seashell dim sum, herbaceous sauce</i>	50 €
---	------

### **Viande et Volaille**

Agneau en chapelure d'ail des ours, selle rôtie, asperges vertes, jus d'agneau <i>Lamb with wild garlic, green asparagus, lamb jus</i>	54 €
Volaille fermière farcie à l'artichaut, petits violets sauce Albufera <i>Free-range poultry stuffed with artichoke, Albufera sauce</i>	50 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	18 €
Pailleté chocolat, ganache Alpaco, glace poivre de Sélim <i>Chocolate Alpaco crunch with Sélim pepper ice cream</i>	18 €
Gavotte au cacao, crémeux yuzu, sablé au gianduja et cazette <i>Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut</i>	18 €
Dacquoise noix de coco, ananas pain de sucre, sorbet citronnelle <i>Coconut dacquoise, pineapple, lemongrass sorbet</i>	18 €