

« Saveurs »

68 €

Pour débiter

Araignée de casiers de Roscoff, asperges vertes, ail des ours,
crèmeux de carapaces émulsionné

*Spidercrab from Roscoff, green asparagus, wild garlic
ou*

Poulpe de l'île de Batz rôti au barbecue, ravioles à la betterave,
vinaigrette de cotriade

*Wild octopus from Batz island cooked in the barbecue,
dumpling with beetroot, fish vinaigrette*

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, dim sum aux coquillages, fumet herbacé

John Dory, seashell dim sum, herbaceous sauce

ou

Volaille fermière farcie à l'artichaut,
petits violets, sauce Albufera

Free-range poultry stuffed with artichoke, Albufera sauce

Peut être

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 18 €)

Enfin

Pailleté chocolat, ganache Alpaco, glace poivre de Sélim

Chocolate Alpaco crunch with Sélim pepper ice cream

ou

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

Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut

ou

Dacquoise noix de coco, ananas pain de sucre,
sorbet citronnelle

Coconut dacquoise, pineapple, lemongrass sorbet

Accords mets et vins 24 euros par personne (3 verres)

Wine pairing 24 euros per person (3 glasses)

« Inspirations »

88 €

Pour débiter

Tartare de bar de ligne, choux-fleur iodé, caviar « Krystal »
Sea bass tartar, cauliflower, oyster, caviar « Krystal »

Puis

Langoustines justes saisies, asperges blanches,
condiment oranges sanguines, vermouth
Langoustines, white asparagus, blood orange and vermouth

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, dim sum aux coquillages, fumet herbacé
John Dory, seashell dim sum, herbaceous sauce

ou

Agneau en chapelure d'ail des ours, selle rôtie,
asperges vertes, jus d'agneau
Lamb with wild garlic, green asparagus, lamb jus

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 18 €)

Enfin

Pailleté chocolat, ganache Alpaco, glace poivre de Sélim

Chocolate Alpaco crunch with Sélim pepper ice cream

ou

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

Cocoa gavotte, yuzu, gianduja shortbread and hazelnut

ou

Dacquoise noix de coco, ananas pain de sucre,

sorbet citronnelle

Coconut dacquoise, pineapple, lemongrass sorbet

Accords mets et vins 32 euros par personne (4 verres)

Wine pairing 32 euros per person (4 glasses)

« Dégustations »

132 €

Tartare de bar de ligne, choux-fleur iodé, caviar «Krystal»
Sea bass tartar, cauliflower, oyster, caviar «Krystal»

Araignée de casiers de Roscoff, asperges vertes, ail des ours,
crèmeux de carapaces émulsionné
Spidercrab from Roscoff, green asparagus, wild garlic

Langoustines justes saisies, asperges blanches,
condiment oranges sanguines, vermouth
Langoustines, white asparagus, blood orange and vermouth

Homard bleu de nos côtes, raviole de coudes,
légumes racines, jus de têtes à la vanille
Lobster from Brittany, root vegetables, lobster jus with vanilla

Agneau en chapelure d'ail des ours,
asperges vertes, jus d'agneau
Lamb with wild garlic, green asparagus, lamb jus

Pailleté chocolat, ganache Alpaco, glace poivre de Sélim
Chocolate Alpaco crunch with Sélim pepper ice cream

ou

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

ou

Dacquoise noix de coco, ananas pain de sucre,
sorbet citronnelle
Coconut dacquoise, pineapple, lemongrass sorbet

Accords mets et vins 48 euros par personne (6 verres)
Wine pairing 48 euros per person (6 glasses)

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