

# LA CARTE

## LES ENTREES

- Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir, 46 €  
sorbet pomme verte et céleri  
*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat, green apple sorbet, celeriac*
- Poulpe de l'île de Batz, olives taggiasche, cotriade et encre de seiche 46 €  
*Wild octopus from Batz island cooked in the barbecue, beetroot, taggiasche olives, lemon and cuttlefish ink*
- Noix de Saint-Jacques de la baie dorées au sautoir, 48 €  
carottes fermentées, jus carottes oranges  
*Scallops, fermented carrots, carrot and orange jus*

## LES PLATS

### **Crustacés**

- Langoustines juste saisies, courges, boudin noir, jus de carapaces 56 €  
*Langoustines, butternut, black pudding, langoustine jus*

### **Poissons**

- Lieu jaune de ligne, pied de cochon épinard, sauce Champagne 50 €  
*Pollack, pork leg and spinach, Champagne sauce*
- Turbot voile de lard de Colonnata, gnocchis de champignons 54 €  
*Turbot with bacon, wild mushroom gnocchi*

### **Viandes**

- Dos de cerf rôti et champignons bruns, navets, noisettes, jus corsé 54 €  
*Roast back of venison, mushrooms, turnips, hazelnuts, full-bodied jus*
- Volaille fermière de Kergo truffée, cuisse confite, légumes racines, 56 €  
sauce au vin jaune  
*Farm house poultry stuffed with truffle, root vegetables, yellow wine sauce*

## FROMAGES ET DESSERTS

- Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » 18 €  
*Cheese selection from « Sten Marc »*
- Ganache de chocolat Tainori, tuile caramel, glace café de Colombie 18 €  
*Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream*
- Sablé au blé noir, ganache au whisky breton, gavotte de cacao, 18 €  
glace caramel beurre salé  
*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*
- Cristalline de butternut, praliné de courges, glace maïs 18 €  
*Butternut tube, squash praliné, corn ice cream*