

LA CARTE

LES ENTREES

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir, sorbet pomme verte et céleri <i>Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat, green apple sorbet, celeriac</i>	46 €
Araignée de casiers, asperges vertes, ail des ours, crémeux de carapaces émulsionné <i>Spidercrab, green asparagus, wild garlic</i>	46 €
Noix de Saint-Jacques de la baie dorées au sautoir, carottes fermentées, jus carottes oranges <i>Scallops, fermented carrots, carrot and orange jus</i>	48 €

LES PLATS

Crustacé

Langoustines juste saisies, asperges blanches, condiment oranges sanguines, jus de têtes <i>Langoustines, white asparagus, blood orange and langoustine jus</i>	56 €
---	------

Poissons

Lieu jaune, pied de cochon épinard, sauce Champagne <i>Pollack, pork leg and spinach, Champagne sauce</i>	52 €
Barbue voile de lard de Colonnata, gnocchis de champignons <i>Brill with bacon, wild mushroom gnocchi</i>	54 €

Viandes

Agneau en chapelure d'herbes fraîches, ail des ours, olives taggiasche, asperge verte, jus corsé <i>Lamb with wild garlic, olives, green asparagus, lamb jus</i>	58 €
Canard au sang de la maison Burgaud, baies de genièvre, verjus, cappelletti de betterave et raisins, jus de canard <i>Duck in blood, juniper berries, verjuice, beetroot and grape cappelletti, duck jus</i>	56 €

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	18 €
Ganache de chocolat Tainori, tuile caramel, glace café de Colombie <i>Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream</i>	18 €
Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, gavotte de cacao, glace caramel beurre salé <i>Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream</i>	18 €
Croustillant de savarin au vieux rhum, ananas pain de sucre, sorbet ananas citronnelle <i>Savarin cake with old rhum, pineapple and lemongrass sorbet</i>	18 €