

« Saveurs »

70 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff,
far noir, sorbet pomme verte et céleri

*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
green apple sorbet, celeriac*

ou

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

Spidercrab, green asparagus, wild garlic

Ensuite

Lieu jaune, pied de cocho, épinards, sauce Champagne

Pollack, pork leg and spinach, Champagne sauce

ou

Canard au sang de la maison Burgaud, baies de genièvre,
verjus, cappelletti de betterave et raisins, jus de canard

*Duck in blood, juniper berry, verjuice,
beetroot and grape cappelletti, duck jus*

Peut être

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 18 €)

Enfin

Ganache chocolat Taïnorï, tuile de caramel,
glace café de Colombie

Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream

ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton,
gavotte de cacao, glace caramel beurre salé

Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

ou

Croustillant de savarin au vieux rhum,

ananas pain de sucre, sorbet ananas citronnelle

Savarin cake with old rhum, pineapple and lemongrass sorbet

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

Wine pairing 24 euros per person (3 glasses)

« Inspirations »

92 €

Pour débiter

Noix de Saint-Jacques de la baie dorées au sautoir,
carottes fermentées, jus carottes oranges
Scallops, fermented carrots, carrot and orange jus

Puis

Langoustines justes saisies, asperges blanches,
condiment oranges sanguines, jus de têtes
Langoustines, white asparagus, blood orange and langoustine jus

Ensuite

Blanc de barbue, voile de lard de Colonnata,
gnocchi de champignons sauvages
Brill with bacon, wild mushroom gnocchi
ou

Agneau en chapelure d'herbes fraîches, ail des ours,
olives taggiasche, asperge verte, jus corsé
Lamb with wild garlic, olives, green asparagus, lamb jus

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »
(supplément 18 €)

Enfin

Ganache chocolat Taïnorï, tuile de caramel,
glace café de Colombie
Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream
ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton,
gavotte de cacao, glace caramel beurre salé
Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream
ou

Croustillant de savarin au vieux rhum,
ananas pain de sucre, sorbet ananas citronnelle
Savarin cake with old rhum, pineapple and lemongrass sorbet

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

Wine pairing 32 euros per person (4 glasses)

« Dégustations »

142 €

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

Noix de Saint-Jacques de la baie dorée au sautoir,
carottes fermentées, jus carottes oranges
Scallops, fermented carrots, carrot and orange jus

Langoustine juste saisie, asperge blanche,
condiment oranges sanguines, jus de têtes
Langoustines, white asparagus, blood orange and langoustine jus

Blanc de barbue, voile de lard de Colonnata,
gnocchi de champignons sauvages
Brill with bacon, wild mushroom gnocchi

Agneau en chapelure d'herbes fraîches, ail des ours,
olives taggiasche, asperge verte, jus corsé
Lamb with wild garlic, olives, green asparagus, lamb jus

Ganache chocolat Taïnorï, tuile de caramel,
glace café de Colombie
Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream
ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton,
gavotte de cacao, glace caramel beurre salé
Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream
ou

Croustillant de savarin au vieux rhum,
ananas pain de sucre, sorbet ananas citronnelle
Savarin cake with old rhum, pineapple and 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