

# LA CARTE

## LES ENTREES

- Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir, 46 €  
sorbet petits pois menthe  
*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat, green peas and mint*
- Araignée de casiers, asperges vertes, ail des ours, 46 €  
crèmeux de carapaces émulsionné  
*Spidercrab, green asparagus, wild garlic*
- Huîtres creuses Prat ar Coum rafraîchies au concombre, 46 €  
double crème condimentée  
*Hollow oysters refreshed with cucumber, double cream*

## LES PLATS

### **Crustacé**

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

### **Poissons**

- Filet de Saint-Pierre, pied de cochon, brocoli fumé, 54 €  
jus de coquillages au lait Ribot  
*John Dory, pork leg, smoked broccoli, shellfish jus with buttermilk*
- Dorade royale dorée au sautoir, ravioles de carottes de sable, 52 €  
sauce orange, carottes gingembre  
*Pan-fried gilthead bream with carrot ravioli and orange ginger sauce*

### **Viandes**

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

## FROMAGES ET DESSERTS

- Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » 18 €  
*Cheese selection from « Sten Marc »*
- Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe, 18 €  
émulsion yaourt citronnelle, sorbet fraise  
*Strawberries and rhubarb lace, lemongrass yoghurt, strawberry sorbet*
- Croustillant au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel 18 €  
*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*
- Sablé aux agrumes, parfait glacé au thé vert Matcha, cristalline 18 €  
*Citrus shortbread, matcha green tea ice cream parfait*