

« Saveurs »

70 €

*Pour débiter*

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff,  
far noir, sorbet petits pois menthe

*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,  
green peas and mint*

*ou*

Huîtres creuses Prat ar Coum rafraîchies au concombre,  
double crème condimentée

*Hollow oysters refreshed with cucumber, double cream*

*Ensuite*

Dorade royale dorée au sautoir, ravioles de carottes de sable,  
sauce orange carottes gingembre

*Pan-fried gilthead bream with carrot ravioli and orange ginger sauce*

*ou*

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

*Blood duck, 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*

Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe,  
émulsion yaourt citronnelle, sorbet fraise

*Strawberries and rhubarb lace,  
lemongrass yoghurt emulsion, strawberry sorbet*

*ou*

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

*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*

*ou*

Sablé aux agrumes, parfait glacé au thé vert Matcha,  
cristalline citronnée

*Citrus shortbread, matcha green tea ice cream parfait*

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

*Wine pairing 24 euros per person (3 glasses)*

## « Inspirations »

92 €

### *Pour débiter*

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

### *Puis*

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

### *Ensuite*

Filet de Saint-Pierre, pied de cochon, brocoli fumé,  
jus de coquillages au lait Ribot  
*John Dory, pork leg, smoked broccoli, shellfish jus with buttermilk*  
*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*

Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe,  
émulsion yaourt citronnelle, sorbet fraise  
*Strawberries and rhubarb lace,*  
*lemongrass yoghurt emulsion, strawberry sorbet*

*ou*

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

*ou*

Sablé aux agrumes, parfait glacé au thé vert Matcha,  
cristalline citronnée  
*Citrus shortbread, matcha green tea ice cream parfait*

*Accords mets et vins 32 euros par personne (4 verres)*  
*Wine pairing 32 euros per person (4 glasses)*

« Dégustations »

142 €

Huître creuse Prat ar Coum rafraîchie au concombre,  
double crème condimentée

*Hollow oysters refreshed with cucumber, double cream*

Araignée de casiers, asperge verte, ail des ours,  
crémeux de carapaces émulsionné

*Spidercrab, green asparagus, wild garlic*

Langoustine juste saisie, asperge blanche,  
condiment oranges sanguines, jus de têtes

*Langoustines, white asparagus, blood orange and langoustine jus*

Filet de Saint-Pierre, pied de cochon, brocoli fumé,  
jus de coquillages au lait Ribot

*John Dory, pork leg, smoked broccoli, shellfish jus with buttermilk*

Agneau en chapelure d'herbes fraîches, ail des ours,  
olives taggiasche, asperge verte, jus corsé

*Lamb with wild garlic, olives, green asparagus, lamb jus*

Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe,  
émulsion yaourt citronnelle, sorbet fraise

*Strawberries and rhubarb lace,  
lemongrass yoghurt emulsion, strawberry sorbet*

*ou*

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

*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*

*ou*

Sablé aux agrumes, parfait glacé au thé vert Matcha,  
cristalline citronnée

*Citrus shortbread, matcha green tea ice cream parfait*

*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*