

LA CARTE

LES ENTREES

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir, gaspacho petits pois menthe <i>Raddish dumplings, crab from Roscoff, buckwheat, green peas and mint</i>	46 €
Tartare de bar, choux-fleur iodé, caviar «Krystal» <i>Sea bass tartar, cauliflower, oyster, caviar «Krystal»</i>	52 €
Spidercrab, green asparagus, wild garlic Huîtres creuses Prat ar Coum de Carantec rafraîchies au concombre, double crème condimentée <i>Hollow oysters refreshed with cucumber, double cream</i>	46 €

LES PLATS

Crustacés

Homard bleu braisé au barbecue, ravioles de carottes de sable, sauce oranges carottes et gingembre <i>Barbecued lobster, carrot ravioli, carrot orange and ginger sauce</i>	68 €
Langoustines justes saisies, pêche verveine, amandes fraîches <i>Langoustines, peach and verbena, fresh almonds, langoustine jus</i>	58 €

Poissons

Blanc de turbot de nos côtes, jus de coquillages au lait Ribot fleurs de courgette farcies aux coquillages <i>Turbot breast, stuffed zucchini flowers, seashell jus with buttermilk</i>	56 €
Lotte, petits violets et castel, coquillages et jus barigoule <i>Monkfish, artichokes, shellfish with a barigoule sauce</i>	54 €

Viandes

Agneau en chapelure d'herbes fraîches, bigorneaux, jus corsé aubergine violon, croustillant de pomme de terre aux algues <i>Lamb, winkles, aubergine, crispy potato with seaweed, 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</i>	56 €

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	18 €
Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe, émulsion citronnelle <i>Strawberries and rhubarb lace, lemongrass, strawberry sorbet</i>	18 €
Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel <i>Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream</i>	18 €
Croustillant de cacahuète, abricot confit, glace abricot <i>Candied apricot, peanut crisp, apricot sorbet</i>	18 €