

# LA CARTE

## LES ENTREES

Ravioles de céleri, tourteau de Roscoff, far noir, sorbet pomme verte <i>Celeriac dumpling, crab from Roscoff, buckwheat, green apple sorbet</i>	46 €
Tartare de bar, choux-fleur iodé au jus d'huîtres, poutargue <i>Sea bass tartar, cauliflower and oyster juice, bottarga</i>	50 €
Ormeaux sauvages de la baie, émulsion de jus de coquillages au lait Ribot <i>Wild bay abalone, shellfish emulsion with buttermilk</i>	56 €

## 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>	72 €
Langoustines juste saisies, cèpes, légumes racines, jus de têtes <i>Langoustines, porcini mushrooms, root vegetables</i>	60 €

### **Poisson**

Filet de Saint-Pierre, tagliatelles de butternut, moules de Penestin et courges <i>John Dory, squash and pumpkin, mussel sauce with butternut</i>	56 €
---	------

### **Viandes**

Pomme de ris de veau dorée au sautoir, condiment sardine petits violets et castel, sauce barigoule <i>Sweetbread, artichoke combination, barigoule sauce</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 à la figue noire, émulsion feuilles de figuier, sorbet figue <i>Lace crepes, fig leaf emulsion, fig sorbet</i>	18 €
Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel <i>Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream</i>	18 €

*Une liste d'allergène est disponible sur simple demande*