

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 €
Poulpe de l'île de Batz au barbecue, betterave, cotriade à l'encre de seiche <i>Octopus, braised on the barbecue, beetroot, cotriade and cuttlefish ink</i>	46 €
Saint-Jacques de la baie, choux-fleurs et agrumes du Léon, émulsion curry <i>Scallops from Morlaix bay, citrus and cauliflower, curry sauce</i>	48 €
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

Crustacé

Homard bleu braisé, ravioles de carottes de sable, sauce oranges carottes et gingembre <i>Braised lobster, carrot ravioli, carrot orange and ginger sauce</i>	72 €
---	------

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

Lièvre à la royale <i>Hare à la royale</i>	60 €
Pigeonneau des Monts d'Arrée, ail noir, légumes racines, jus corsé <i>Squab, black garlic, root vegetables, squab juice reduction</i>	56 €

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	18 €
Baba à la poire, coing, crème de marrons à la vanille <i>Pear baba, quince, vanilla chestnut cream</i>	18 €
Croustillant de chocolat, émulsion aux fruits exotiques, glace au poivre de Sélim <i>Chocolate crisp, exotic fruit emulsion, selim pepper ice cream</i>	18 €

Une liste d'allergène est disponible sur simple demande