

LA CARTE

LES ENTREES

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir, gaspacho petits pois menthe <i>Raddish dumpling with crab, buckwheat, mint and green peas</i>	48 €
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>	48 €
Langoustines justes saisies, pêche blanche, amandes fraîches, girolles, réduction de têtes <i>Langoustines, peach, fresh almonds, girolle mushrooms, reduced juice</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>	74 €
---	------

Poisson

Blanc de turbot, fleur de courgette farcie, jus de coquillages au lait Ribot <i>Turbot, stuffed zucchini flower, shellfish juice with buttermilk</i>	62 €
--	------

Viandes

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches, bigorneaux, aubergine violon, croustillant de pomme de terre, jus corsé <i>Lamb, fresh herbs, periwinkles, aubergine, lamb reduction</i>	60 €
Pigeonneau des Monts d'Arrée, artichauts, jus corsé <i>Squab, black garlic, artichokes, squab juice reduction</i>	60 €

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	18 €
Pavlova fraise rhubarbe et vanille de Tahiti, granité de Champagne rosé <i>Strawberry and rhubarb pavlova with vanilla, granité of rosé Champagne</i>	18 €
Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel <i>Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream</i>	18 €
Croustillant de cacahuètes, caramel, sorbet abricot <i>Peanut crunch, butterscotch, apricot sorbet</i>	18 €

Une liste d'allergène est disponible sur simple demande