

## A LA CARTE

### LES ENTREES

#### Tourteau de Roscoff

ravioles de betterave, far noir, haddock, sorbet betterave 48 €

#### Foie gras mi cuit

marbré à l'anguille fumée et aux algues 48 €

#### Noix de Saint-Jacques

en tartare, chou-fleur, combava, cresson, caviar Krystal 52 €

#### Ormeaux sauvages

tombée d'épinards, chanterelles, sauce Champagne 60 €

### LES PLATS

#### Homard bleu

rôti au barbecue, carottes de sable de Santec 74 €

#### Langoustines

courges, boudin noir, jus de têtes 62 €

#### Blanc de turbot

encornet, salsifis, sauce Champagne et caviar 64 €

#### Volaille fermière truffée

céleri, sauce vin jaune 60 €

### FROMAGES ET DESSERTS

#### Fromages Bretons

affinés par Sten Marc à Guipavas 18 €

#### Pamplemousse

poivre de Timut, granité Champagne rosé 18 €

#### Sablé Gianduja

crémeux yuzu, glace noisette 18 €

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande