

La Carte

Entrées

Gambero Rosso : 85€

Tomates Acidulées - Pamplermousse - Burrata

Saint-Pierre Nacré : 85€

Variation de carottes - Coquillages - Coriandre - Caviar Oscietre

Foie Gras Poêlé : 75€

Rhubarbe - Pain d 'Epices - Citron

Langoustine Bretonne: 85€

Kadaïf - Courgette - Beurre d'Herbes

Plats

Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages - Yuzu - Sarrasin Soufflé

Langoustine Grillée au Feu de Bois : 85€

Anguille fumée - Foie Gras - Sauce Albufera

Filet Pur Black Angus : 90€

Tartare - Pomme Soufflée - Caviar Oscietre Impérial

Grillé - Frites - Béarnaise

La Joue Confite

Ris de Veau : 90€

Oseille - Grenobloise - Petits Pois & Fèves des Marais

Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &
Producteurs
30 €

Desserts

Tartelette Feuilletée Abricot :

Ganache Vanille - Sorbet Sarriette – Confit d'Abricots

-

Coque Chocolat :

Glace Sobacha – Confit de Citron – Opaline Grué

-

La Pêche de Arbre :

Meringue – Sorbet Champagne – Sablé Breton

-

La Crêpe Normande :

-

La Véritable Dame Blanche

30 €