

# LA CARTE

## LES ENTREES

Foie gras aux saveurs celtiques, cromesquis de pomme et rhubarbe, salade d'herbes à l'huile de truffe, condiment mûres, focaccia	22 €
Langoustines laquées, taboulé de frégola sarda aux asperges vertes et lard de Colonatta, croustillant de langoustine, ketchup de poivrons	22 €
Ceviche de daurade mariné à la mangue, avocat grillé, légumes de saison et leche de tigre	18 €
Râble de lapin farci aux fruits secs, mini carottes glacées, orange à la flamme, glace moutarde	17 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	18 €
9 huîtres creuses de Cancale N°3	13 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	9 €

## SALADE ESTIVALE

Demander la suggestion	16 €
------------------------	------

## LES POISSONS

La pêche de nos côtes, houmous d'artichaut au miso, pétales de fruits, chips d'artichaut et salicornes	25 €
Lotte, tartare et suc de gambas aux asperges vertes, voile de melon, framboises et tarama fumé	23 €
Courbine, petits pois et girolles dans l'idée d'une escabèche au vinaigre de Limoncello	18 €

## LES VIANDES

Ris de veau, viennoise iodée, coques, émulsion marinière	31 €
Picanha de Bœuf Angus, tartelette de burrata, tomates confites, maïs grillés, chimichurri	21 €
Quasi de veau, roué de pomme de terre au pesto d'ail des ours, praliné de shiitakés et laqué de chou rouge	18 €

## LES FROMAGES

Assiette de trois fromages affinés, mesclun	6 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	6 €

## LES DESSERTS

Chocolat en plusieurs textures, ganache à la fève de Tonka, chantilly au cumin torréfié, chocolat fumé, glace épicea	11 €
Trilogie de fruits rouges, chips de fraises, sorbet eucalyptus	11 €
Palette de sorbets, de glaces et fruits de saison	10 €
Tarte au citron vert meringuée, gel kombu, sorbet bergamote	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	8 €
Café Nespresso gourmand	8 €