

LA CARTE

LES ENTREES

Foie Gras mi-cuit, poire pochée, gel de coing, pain aux raisins toasté	22 €
Noix de Saint-Jacques snackées, voile de lard de Colonnata, espuma de cerfeuil tubéreux au beurre noisette, salsifis rôtis	22 €
Poulpe cuit en basse température, poireau grillé, condiment aux marrons, émulsion coquillages	17 €
Tataki de bœuf Herdshire, eryngii grillé, glace aux cèpes séchés, jaune d'œuf confit à la sauce soja	16 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	18 €
9 huîtres creuses de Cancale N°3	13 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	9 €

LES POISSONS

Bar mi fumé, bouillon Dashi infusé à l'hibiscus et crapaudine, galet à l'encre de seiche, ketchup d'oignon rouge	23 €
Soupière de noix de Saint-Jacques juste dorées au beurre demi-sel, condiment lemon curd, pomme confite, émulsion pommeau pamplemousse	23 €
Rouget barbet brulé au saté, chou rouge et myrtille, Pak choï farci, vierge exotique à l'huile de homard	17 €

LES VIANDES

Ris de veau laqué à l'ail noir, houmous de coco, chou kale, boulangère de Kabocha, émulsion yuko galanga	31 €
Agneau de la Baie du Mont-Saint-Michel confit et croûte de Dulce, légumes braisés, poutargue de thon blanc	23 €
Paleron de porc, choux fleurs rôtis et graffitis, tamarin, amarante fritt	17 €

LES FROMAGES

Chariot de fromages	13 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	6 €

LES DESSERTS

Soufflé au grand marnier	12 €
Gavotte, ganache chocolat et sarrasin, praliné aux arachides	11 €
Comme une noix de coco, chutney de mangue, mousse légère à la coco	11 €
Biscuit au poivre cuméo, crème sudachi, blanc mangé yuzu	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	8 €
Café Nespresso gourmand	8 €

Tous nos prix sont annoncés "taxes et service compris"
Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.
Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée
de certains produits.