



LES ENTRÉES

Langoustines juste raidies, bouillon miso gingembre, tagliatelles de légumes et crackers aux algues	23 €
Foie gras au passionnement poivre, chutney et gel exotique, pain d'épices	26 €
Huîtres pochées servies froides, concombres et cornichons, espuma gin piment	19 €
Collection de tomates d'Antan, stracciatella, sorbet tomate framboise 	19 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	10 €
9 huîtres creuses de Cancale N°3	14 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	19 €
Suggestion du chef	<i>Prix sur demande</i>

LES PLATS

Pavé de bar, risotto d'orzo à l'asperge verte et coquillages, œuf confit et caviar	27 €
Lotte nacrée, déclinaison d'artichauts et basilic, émulsion foie gras	25 €
Selle d'agneau, condiment olive et citron confit, crème de piquillos, caviar d'aubergines fumé	27 €
Pièce de bœuf, béarnaise à l'ail noir, sucrine confite et oignons nouveaux croustillants	25 €
Ris de veau, crème de petits pois, fèves au réglisse, laquage framboise	35 €
Agnolotti ricotta épinard, pignons de pin, crème d'ail confit et huile fumée 	23 €
Suggestion du chef	<i>Prix sur demande</i>

LES FROMAGES

Assiette de fromages affinés, mesclun	7 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	7 €

LES DESSERTS

Mousse de mascarpone, déclinaison autour de la noisette, sauce expresso, glace café	12 €
Rhubarbe pochée à l'hibiscus, voile de fleurs séchées, tuile fraise	9 €
Crèmeux citron, praliné sésame noir, meringue et sorbet citron	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre	9 €
Café Nespresso Gourmand	9 €

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.

En cas d'allergies, merci de nous prévenir
 Le tableau d'allergènes est disponible sur demande à la réception