

## LES ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, gel yuzu, carottes acidulées et citron caviar	23 €
Foie gras mariné au porto et cognac, chutney de poires, velours de topinambour et brioche	26 €
Poulpe basse température, navet boule d'or, agrumes et crème de chou rouge	19 €
Potimarron fondant, crème de lentilles corail, salade de lentilles Beluga 	19 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	10 €
8 huîtres creuses de Cancale N°3	14 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	19 €

## LES PLATS

Pavé de barbu, chou-fleur en cru et cuit, mandarine rôtie et jus cotriade	27 €
Saint-Jacques lardé de Guanciale, panais snacké, chips de chou kale, émulsion des bardes	27 €
Tournedos de lieu jaune farci à l'araignée, salade d'algues, espuma céleri-rave, huile verte	21 €
Demi-pigeonneau de Monsieur Poirier, cuisse confite au foie gras, betteraves en textures et jus corsé	25 €
« La Barback' à Pedro », filet mignon rôtie, travers confit, palet de butternut au vinaigre d'ume, jus beurre noisette	23 €
Cœur de ris de veau piqué aux anchois, strate de pommes de terre, purée d'oignons caramélisés, œuf de truite	35 €
Gnocchis de pommes de terre, truffe râpée, jeunes pousses d'épinard, vieux gouda 	23 €

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

Poire pochée au vin rouge, sorbet sangria, crème d'amandes, biscuit madeleine	9 €
Namelaka chocolat noir, chouchous cacahuètes, feuille de cacao, glace cacahuètes	12 €
Mille-feuille de maïs, crème diplomate, glace popcorn et confiture de lait	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