

— ENTRÉES —

BLANC MANGER COMME UN OEUF AU PLAT / HARENGS FUMÉS / CRESSON / CAVIAR +11€ 14€
Blanc vapeur et jaune confit, coulis de cresson, condiments et harengs fumés

FILETS DE MAQUEREAUX DE BRETAGNE / POIVRONS / FRAMBOISES FRAÎCHES 13€
Maquereaux marinés au vinaigre de framboise, mousseline de poivrons, chips à l'encre de sèche

TRANSPARENCE DE BAR / CONDIMENT / PICKLES / CITRON CAVIAR 22€
Carpaccio de bar, pickles de radis de couleurs, condiment au citron vert

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ / CACAO ACIDULÉ / CITRON 18€
Escalope de foie gras, gastrique de cacao et sorbet citron

PATA NEGRA «JAMON IBÉRIQUE BELLOTA DON FAUSTINO» 23€
36 mois d'affinage (50gr) pain de campagne toasté

— PLATS —

CABILLAUD DEMI-SEL RÔTI / CHORIZO / COUTEAUX / FÈVES 29€
Cabillaud piqué au chorizo, fèves et pommes de terre safranées, couteaux au beurre demi sel

MAIGRE / COCO / CURRY / CACAHUËTES TORRÉFIÉES 32€
Pavé de maigre poché au lait de citronnelle gingembre, laitue poêlée

PALERON D'ANGUS / ÉCHALOTE GRILLÉE / POMMES DE TERRE CONFITES 30€
Franche de paleron snacké, échalote grillée au vin rouge, rosevalt confites au jus

RIS DE VEAU CROUSTILLANT / CAFÉ / CAROTTES DE COULEUR 36€
Ris de veau rôti au beurre de café et vinaigrette acidulée, crème de carottes

AGNEAU / AVOCAT / CHÈVRE FRAIS / CONCOMBRE 29€
Selle d'agneau rôti sur le gras, mousseline d'avocat à la menthe, jus d'agneau

— DESSERTS —

DOUCEURS GLACÉES / FEUILLES / FLEURS 14€
Palette de sorbets maison, feuilles et fleurs décorative, éclats de spéculoos

VACHERIN MINUTE / FRAISES / BASILIC / VANILLE 14€
Meringue en demi-sphère, sorbet au basilic, fraises fraîches et crème légère vanillée

NECTARINES BLANCHES / YAOURT / CITRON VERT 13€
Nectarines en quartiers, crème au citron vert, sorbet de yaourt et éclats de meringue

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT / VANILLE 15€
Soufflé au chocolat «64% manjari» crème mousseuse sans sucre à la vanille de Madagascar