



ENTRÉES

PASTÈQUE GRILLÉE / GINGEMBRE / FÉTA FUMÉE ORANGES SANGUINES, CUBES DE FÉTA FUMÉE	14€
RAVIOLES DE HOMARD / POITRINE FUMÉE / CÉLERI CRU HOMARD BLEU, ÉCUME DE POITRINE FUMÉE	24€
FOIE GRAS POÊLÉ / SASHIMI D'ESPADON / POMME VERTE ESCALOPE DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE GRANNY-SMITH	22€
ŒUF BIO / GNOCCHI / HARENG FUMÉ / SÉSAME ŒUF BASSE TEMPERATURE, GNOCCHI PARFUMÉ AUX ALGUES, ÉMULSION SÉSAME GRILLÉ	14€
PATA NEGRA "JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA DON FAUSTINO" 36 MOIS D'AFFINAGE	23€

PLATS

LIEU DE LIGNE / ARTICHAUT POIVRADE / COQUES LIEU RÔTI, ARTICHAUT CROQUANT, CONDIMENT OIGNONS BRULÉS, COQUES AU JUS ÉMULSIONÉ	29€
CABILLAUD MI-FUMÉ / RATTE / LAIT RIBOT DOS DE CABILLAUD, ÉMIETTÉ DE RATTES CITRONNÉS, LAIT RIBOT AÉRÉ, CROUSTILLANT AU SARRASIN	30€
RIS ET NOIX DE VEAU CROUSTILLANT / CÉLERI CONFIT / CITRON DUO DE VEAU, ZESTE ET CONDIMENT DE CITRON BIO	36€
PALOMBE / FIGUES / NAVET « BOULE D'OR » SUPRÊMES DE PALOMBES ET CUISSÉS CONFITES, CRUMBLE AU POIVRE DE SICHUAN, SAUCE DIABLE	31€
PALERON D'ANGUS / HUÎTRES TIÈDES / FENOUIL SAUTÉ / CURRY PALERON SNACKÉ FAÇON THAÏ, HUÎTRE BRETONNES AUX CURRY, BOUILLON IODÉ	31€

DESSERTS

FROMAGE L'AFFINEUR AFFINÉ	14€
COING / FOIN / AMANDES CŒUR DE COING CONFIT, CRÈME D'AMANDES, SORBET AU FOIN ET ÉCLAT DE MERINGUE	13€
CHOCOLAT / PIMENT D'ESPELETTE / CONDIMENT ORANGES CRÉMEUX ET SABLÉ AU CHOCOLAT MANJARI, SORBET AU PIMENT D'ESPELETTE	14€
SOUFFLÉ PISTACHE / FRAMBOISES TIÈDES SOUFFLÉ FONDANT AUX PISTACHES, POÊLÉE DE FRAMBOISES, DÉGLACÉ AU VINAIGRE	15€

