

LA CARTE

LES ENTREES

Tartare de langoustines, choux fleur, caviar osciètre	40 €
<i>Langoustine tartare, cauliflower, osciètre caviar</i>	
Pâté de foie gras et cerf en croûte, vinaigrette de fruits secs, coings	34 €
<i>Pâté en croûte with foie gras deer, coince, dried fruit vinaigrette</i>	
Saint-Jacques, courges, boudin noir, jus de butternut au lard fumé	38 €
<i>Scallops, squash, black pudding, butternut and bacon sauce</i>	
Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff, far noir, hareng	34 €
<i>Beetroot, crab, herring, buckwheat</i>	

LES PLATS

Crustacé

Langouste, persil racine, bouillon vanillé	45 €
<i>Lobster, root vegetables, vanilla lobster sauce</i>	

Poissons

Rouget, légumes de saison, jus de têtes au curcuma	38 €
<i>Red mullet, vegetables, crustacean sauce with turmeric</i>	
Turbot poché au lait ribot, gnocchi, épinards	40 €
<i>Poached turbot in buttermilk, spinach, gnocchi</i>	
Saint-Pierre, raviole de pied de porc, sauce Noilly prat	40 €
<i>John Dory, tortellini of pork leg, Noilly prat sauce</i>	

Viandes

Lièvre à la royale	42 €
<i>Hare « à la royale »</i>	
Quasi de veau, croustillant de pomme de terre, jus de viande	38 €
<i>Veal, potato crunch, meat juice</i>	
Canon de chevreuil, betterave, sauce poivrade	40 €
<i>Venison, beetroot, venison sauce with pepper</i>	

DESSERTS

Sélection de fromages affinés « Sten Marc »	15 €
<i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	
Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne	15 €
<i>Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité</i>	
Croustillant de caramel, poivre de Sélim, sorbet ananas citronnelle	15 €
<i>Butterscotch, Selim pepper, pineapple and lemongrass sorbet</i>	
Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice	15 €
<i>Chocolate cabosse, praliné, pear</i>	
Tartelette chocolat au lait, caramel, sarrasin	15 €
<i>Milk chocolate tartlet, caramel, buckwheat</i>	