

« Saveurs »

49 €

Pour débiter

Pâté de foie gras et cerf en croûte,
vinaigrette de fruits secs, coings
*Pâté en croûte with foie gras deer,
coince, dried fruit vinaigrette*

ou

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff,
far de blé noir, crémeux de hareng
Beetroot, crab, herring, buckwheat

Ensuite

Rouget, légumes de saison, jus de têtes au curcuma
Red mullet, vegetables, crustacean sauce with turmeric

ou

Quasi de veau, croustillant de pomme de terre,
légumes du Léon, jus de viande
Veal, seasonal vegetables, potato crunch, meat juice

Enfin

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne
Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité

ou

Croustillant de caramel, poivre de Sélim
sorbet ananas citronnelle
Butterscotch, Selim pepper, pineapple and lemongrass sorbet

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice
Chocolate cabosse, praliné, pear

ou

Tartelette chocolat au lait, caramel, sarrasin
Milk chocolate tartlet, caramel, buckwheat

ou

Sélection de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »

« Inspirations »

69 €

Pour débiter

Saint-Jacques, courges, boudin noir,
jus de butternut au lard fumé

Scallops, squash, black pudding, butternut and bacon sauce

Ensuite

Langouste, persil racine, bouillon vanillé
Lobster, root vegetables, vanilla lobster sauce

Puis

Saint Pierre, raviole de pied de porc, sauce Noilly prat
John Dory, tortellini of porc leg, Noilly prat sauce

ou

Canon de chevreuil, betterave, sauce poivrade
Venison, beetroot, venison sauce with pepper

Enfin

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne
Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité

ou

Croustillant de caramel, poivre de Sélim
sorbet ananas citronnelle

Butterscotch, Selim pepper, pineapple and lemongrass sorbet

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice
Chocolate cabosse, praliné, pear

ou

Tartelette chocolat au lait, caramel, sarrasin
Milk chocolate tartlet, caramel, buckwheat

ou

Sélection de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »

« Dégustations »

105 €

Ravioles de betterave, tourteau de Roscoff,
far de blé noir, crémeux de hareng
Beetroot, crab, herring, buckwheat

Tartare de langoustines, caviar osciètre, choux fleur,
Langoustine tartare, caviar, cauliflower

Langouste, persil racine, jus de têtes à la vanille
Lobster, root vegetables, vanilla lobster sauce

Turbot poché au lait ribot, gnocchi, épinards
Poached turbot in buttermilk, spinach, gnocchi

Lièvre à la royale
Hare « à la royale »

Enfin

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne
Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité

ou

Croustillant de caramel, poivre de Sélim
sorbet ananas citronnelle

Butterscotch, Selim pepper, pineapple and lemongrass sorbet

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice
Chocolate cabosse, praliné, pear

ou

Tartelette chocolat au lait, caramel, sarrasin
Milk chocolate tartlet, caramel, buckwheat

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table