

LA CARTE

LES ENTREES

Asperges vertes, araignée, crème fumée, ail des ours <i>Green asparagus, spidercrab, smoked cream, wild garlic</i>	38 €
Tartare de langoustines, choux fleur, caviar osciètre <i>Langoustine tartar, cauliflower, caviar</i>	40 €
Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petit pois menthe <i>Raddish dumpling, crab, buckwheat, mint and green peas</i>	38 €
Maki de bœuf, huîtres, caviar, confit d'algues <i>Raw beef maki, oyster, caviar, seaweed</i>	40 €
Huîtres rafraîchies au concombre, pomme Granny Smith, crème d'Isigny à la ciboulette <i>Oysters with Granny Smith apple and cucumber, Isigny cream and chives</i>	38 €

LES PLATS

Crustacé	
Homard, petits pois, girolles, jus de têtes à la vanille <i>Lobster, green peas, girolle mushroom, crustacean sauce vanilla</i>	48 €
Poissons	
Lieu jaune, céleri, asperges blanches, sauce Maltaise au barbecue <i>Pollack, celeriac, white asparagus, barbecue Maltese sauce</i>	42 €
Filet de bar, coques, poireaux au nori, sauce yuzu <i>Sea bass, leek with nori seaweed, cockle, yuzu sauce</i>	44 €
Viandes	
Filet de canard, betterave fumée, cuisse confite en raviole <i>Duck, smoked beetroot, dumpling of duck leg</i>	42 €
Carré d'agneau, ail des ours, artichaut, jus corsé <i>Rack of lamb, wild garlic, artichoke</i>	44 €

DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	15 €
Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne <i>Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité</i>	18 €
Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille <i>Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream</i>	18 €
Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice <i>Chocolate cabosse, praliné, pear</i>	18 €
Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco <i>Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream</i>	18 €