

# LA CARTE

## LES ENTREES

Foie gras à la rhubarbe et cerise <i>Foie gras with rhubarb and cherry</i>	40 €
Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petit pois menthe <i>Raddish dumpling, crab, buckwheat, mint and green peas</i>	38 €
Tataki de rouget, jambon de seiche, vinaigrette de cotriade <i>Red mullet tataki, cuttlefish, fish vinaigrette</i>	40 €

## LES PLATS

Crustacé	
Homard, petits pois, morilles, jus de têtes à la fève de Tonka <i>Lobster, green peas, morel mushrooms, crustacean sauce Tonka</i>	48 €
Poissons	
Lotte rôtie aux algues, fleur de courgette farcie, artichaut, yuzu <i>Monkfish with seaweed, stuffed zucchini flower, artichoke, yuzu</i>	42 €
Turbot, gnocchi d'épinards, sauce au lait Ribot <i>Turbot, spinach gnocchi, buttermilk sauce</i>	44 €
Viandes	
Canard cuit sur le coffre, betterave, cuisse confite en raviole <i>Duck, smoked beetroot, dumpling of duck leg</i>	42 €
Filet de veau, aubergine, condiment iodé, jus de veau <i>Veal, eggplant, iodidic condiment, meat juice</i>	44 €

## DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	15 €
Pailleté chocolaté, cœur griotte, ganache vanille cerise <i>Chocolat with a cherry heart, vanilla mousse and cherry</i>	18 €
Cabosse chocolat, framboise poivron rouge <i>Chocolate cabosse, raspberry sweet red pepper</i>	18 €
Riz à l'impératrice à la noix de coco, gariguettes <i>Rice pudding with coconut, strawberry</i>	18 €
Biscuit moelleux japonais, pêche blanche, verveine, caramel <i>Sponge cake, white peach and lemon verbena, caramel</i>	18 €

*Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires*