

# LA CARTE

## LES ENTREES

Foie gras marbré à l'anguille fumée et aux algues, crème de hareng	38 €
<i>Marbled foie gras with smoked eel and seaweed, herring sauce</i>	
Ravioles de betterave, tourteau, far noir, sorbet betterave haddock	38 €
<i>Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock cream</i>	
Tataki de rouget, jambon de seiche, vinaigrette de cotriade	40 €
<i>Red mullet tataki, smoked cuttlefish, fish vinaigrette</i>	

## LES PLATS

### Crustacé

Langouste, fèves, pêches et amandes, jus de têtes	55 €
<i>Rock lobster, broad beans, peach, almonds, crustacean sauce</i>	

### Poissons

Lieu jaune de ligne, courges, tortellini de butternut, jus de moules	44 €
<i>Line pollock, squash, butternut tortellini, mussel juice</i>	
Blanc de turbot, coquillages, condiment iodé, estragon	48 €
agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot	
<i>Turbot, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti, buttermilk sauce</i>	

### Viandes

Lapin, abricot rôti, mousseline carotte cumin, échalotes confites	46 €
jus aux fruits secs	
<i>Rabbit, roasted apricot, carrot and cumin, candied spring onions</i>	
Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches,	48 €
aubergine violon, ail noir, jus corsé	
<i>Lamb, fresh herbs, eggplant, black garlic, meat juice</i>	

## FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »	15 €
<i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	
Craquant de savarin à la pêche blanche, ganache verveine	18 €
<i>Crunchy savarin cake, peach, verbena ganache</i>	
Cabosse chocolat, framboise poivron rouge	18 €
<i>Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper</i>	
Croustillant de cacahuète, abricot et caramel beurre salé, gavotte	18 €
<i>Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte</i>	

*Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires  
Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition*