

« Saveurs »

55 €

Pour débiter

Ravioles de betterave, tourteau, far noir,
sorbet betterave, haddock

Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock cream
ou

Foie gras marbré à l'anguille fumée et aux algues,
crème de hareng

Marbled foie gras with smoked eel and seaweed, herring sauce

Ensuite

Lieu jaune de ligne, courges, tortellini de butternut,
jus de moules

Line pollock, squash, butternut tortellini, mussel juice
ou

Lapin, abricot rôti, mousseline carotte cumin,
échalotes confites, jus aux fruits secs

Rabbit, roasted apricot, carrot and cumin,
candied spring onions

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 15 €)

Enfin

Craquant de savarin à la pêche blanche, ganache verveine

Crunchy savarin cake, peach, verbena ganache
ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper
ou

Croustillant de cacahuète, abricot,
caramel beurre salé, gavotte

Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte

« Inspirations »

75 €

Pour débiter

Tataki de rouget, jambon de seiche, vinaigrette de cotriade
Red mullet tataki, smoked cuttlefish, fish vinaigrette

Ensuite

Langouste, fèves, pêches et amandes, jus de têtes
Rock lobster, broad beans, peach, almonds, crustacean sauce

Puis

Blanc de turbot, coquillages, condiment iodé, estragon,
agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot
*Turbot, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti,
buttermilk sauce*

ou

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches,
aubergine violon, ail noir, jus corsé
Lamb, fresh herbs, eggplant, black garlic, meat juice

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »
(supplément 15 €)

Enfin

Craquant de savarin à la pêche blanche, ganache verveine
Crunchy savarin cake, peach, verbena ganache

ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge
Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot,
caramel beurre salé, gavotte
Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte

« Dégustations »

115 €

Ravioles de betterave, tourteau, far noir,
sorbet betterave, haddock

Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock cream

Tataki de rouget, jambon de seiche, vinaigrette de cotriade

Red mullet tataki, smoked cuttlefish, fish vinaigrette

Langouste, fèves, pêches et amandes, jus de têtes

Rock lobster, broad beans, peach, almonds, crustacean sauce

Blanc de turbot, coquillages, condiment iodé, estragon,

agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot

Turbot, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti,

buttermilk sauce

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches,

aubergine violon, ail noir, jus corsé

Lamb, fresh herbs, eggplant, black garlic, meat juice

Craquant de savarin à la pêche blanche, ganache verveine

Crunchy savarin cake, peach, verbena ganache

ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge

Chocolate cabosse, raspberry and sweet red pepper

ou

Croustillant de cacahuète, abricot,

caramel beurre salé, gavotte

Peanut crusty, apricot, salted caramel, gavotte

Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table

This menu must be taken by all members of a same table

« Menu du Marché »
28 €

(Tous les midis en semaine hors week-end et jours fériés)
(Available at lunch time on week days, except bank holidays)

Bouchées apéritives, entrée, plat, dessert, mignardises
Appetisers, starter, main course, dessert, mignardises

« Petit gourmet »
22 €
(jusqu'à 10 ans)

Mise en bouche

puis

Plat de viande ou poisson

enfin

Sorbet et glace