

LA CARTE

LES ENTREES

Foie gras marbré à l'anguille fumée et aux algues, hareng <i>Marbled foie gras with smoked eel and seaweed, herring</i>	38 €
Ravioles de betterave, tourteau, far noir, sorbet betterave haddock <i>Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock cream</i>	38 €
Tartare de Saint-Jacques, poireaux brûlés, crème d'huîtres <i>Scallop tartar, burnt leek, oyster cream</i>	40 €

LES PLATS

Crustacé

Langoustines, chou-fleur, émulsion curry <i>Langoustine, cauliflower, curry foam</i>	55 €
---	------

Poissons

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

Viandes

Volaille fermière, girolles, salsifis, topinambour, châtaigne, Albufera <i>Free range poultry, girolles, root vegetables, chestnut, Albufera sauce</i>	46 €
Lièvre à la royale, pommes soufflées <i>Hare « à la royale » puffed potatoes</i>	48 €

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	15 €
Savarin ananas rhum, noix de coco, sorbet pina colada <i>Savarin cake with rum, pineapple, coconut, pina colada sorbet</i>	18 €
Pamplemousse et agrumes, meringue, poivre de Timut <i>Grapefruit and citrus, meringue, Timut pepper</i>	18 €
Croustillant de chocolat à la cardamome noire, gavotte chocolatée, sorbet fruits exotiques et gingembre <i>Chocolate crunch, black cardamom, exotic fruits and ginger sorbet</i>	18 €

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