

« 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, hareng
Marbled foie gras with smoked eel and seaweed, herring

Ensuite

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

Line pollock, squash, butternut tortellini, mussel jus
ou

Volaille fermière, girolles, salsifi, topinambour,
châtaigne, sauce Albufera

Free range poultry, girolles mushroom, root vegetables,
chestnut, Albufera sauce

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 15 €)

Enfin

Savarin ananas rhum, noix de coco sorbet pina colada
Savarin cake rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet
ou

Pamplemousse et agrumes, meringue, poivre de Timut
Grapefruit and citrus, meringue, Timut pepper
ou

Croustillant de chocolat à la cardamome noire, gavotte
chocolatée, sorbet fruits exotiques et gingembre
Chocolate crunch, black cardamom, exotic fruits ginger sorbet

« Inspirations »

75 €

Pour débiter

Tartare de Saint-Jacques, poireaux brûlés, crème d'huîtres
Scallop tartar, burnt leek, oyster cream

Ensuite

Langoustine juste saisie, chou-fleur, émulsion curry
Langoustine, cauliflower, curry foam

Puis

Bar doré au sautoir, coquillages, condiment iodé, estragon,
agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot
*Sea bass, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti,
buttermilk sauce*

ou

Lièvre à la royale, pommes soufflées
Hare « à la royale » puffed potatoes

Peut être

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

Enfin

Savarin ananas rhum, noix de coco sorbet pina colada
Savarin cake rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet

ou

Pamplemousse et agrumes, meringue, poivre de Timut
Grapefruit and citrus, meringue, Timut pepper

ou

Croustillant de chocolat à la cardamome noire, gavotte
chocolatée, sorbet fruits exotiques et gingembre
Chocolate crunch, black cardamom, exotic fruits ginger sorbet

« Dégustations »

115 €

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

Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock cream

Tartare de Saint-Jacques, poireaux brûlés, crème d'huîtres

Scallop tartar, burnt leek, oyster cream

Langoustine juste saisie, chou-fleur, émulsion curry

Langoustine, cauliflower, curry foam

Bar doré au sautoir, coquillages, condiment iodé, estragon,

agnolotti de pied de porc, sauce au lait Ribot

Sea bass, shellfish, tarragon, pork leg agnolotti,

buttermilk sauce

Lièvre à la royale, pommes soufflées

Hare « à la royale » puffed potatoes

Savarin ananas rhum, noix de coco sorbet pina colada

Savarin cake rhum, pineapple, coconut, pina colada sorbet

ou

Pamplemousse et agrumes, meringue, poivre de Timut

Grapefruit and citrus, meringue, Timut pepper

ou

Croustillant de chocolat à la cardamome noire, gavotte

chocolatée, sorbet fruits exotiques et gingembre

Chocolate crunch, black cardamom, exotic fruits ginger sorbet

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