

Carte

Entrées

Raviole de haddock , jaune d'œuf coulant, poudre de peau 16€

Huitres perle blanche N°2 , melon Mandela, vinaigrette de jus 21€

Asperge Blanche glacé au jus de homard, condiment carcasse 17€

Ormeaux Breton cuit meunière, mousse de persil, sabayon citron 46€

Plats

Pommes de ris de veau, élevé sous la mère, Jus à la poudre de moutarde 44€

Faux filet de salers mûré cuit au foin, risotto de petit pois au vieux comté 36 €

Rouget barbé, Riz rouge au foie de rouget , sauce salmis 32€

Homard bleu rôti, sauce Balthazar 38€

Desserts

Soufflé au chocolat pour deux personnes 16€
(A commander en début de repas)

Tube de livèche, glace livèche, coulis de cassis 9€

Tuile au chocolat caramel, crémeux de vanille 11€
(A commander en début de repas)

Pavlova aux fraises Gariguettes France 11€

Plateau de fromage Philippe Olivier 8 €