

A LA CARTE

ENTREES

| | |
|---|----|
| Boeuf Wagyu / caviar Dauricus / gillardeau / concombre / granny / bourrache | 69 |
| Hamachi / eau de cerises / pickles / verveine / livèche / jalapeño | 48 |
| Langoustines flambées au saké / foie gras / consommé de canard laqué / gyoza / yuzu | 68 |
| Crabe Royal de la mer des glaces / beurre blanc / poivre Malabar | 76 |

POISSONS

| | |
|--|----|
| Sole de nos côtes / maki d'huitres / crevettes grises / mousseline beurre noisette | 58 |
| Dos de cabillaud / chou kimchi / poire Nashi / combava / coquillages / parmesan | 56 |

VIANDE

| | |
|---|----|
| Pigeon d'Anjou / harissa / citron / pastilla / humus / carottes / jus Ras el-hanout | 58 |
|---|----|

LES INCONTOURNABLES

| | |
|---|--------|
| *Homard bleu Breton à la presse / riz sauté au corail (2p) | 95/pp |
| *Homard bleu Breton à la presse / coeur de ris de veau / béarnaise jus de presse (2p) | 110/pp |
| Turbot rôti à l'arête / béarnaise d'huitres ou béarnaise de homard / mousseline beurre noisette | 85 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Soufflé fruit de la passion / sorbet fromage blanc | 19 |
| Tarte au chocolat / sobacha / glace tourbée | 19 |
| Pain perdu / fraises / hibiscus / glace sésame noir | 19 |
| Rhubarbe / fenouil / crème crue de la baie de Mont-Saint-Michel / galanga / citronnelle | 19 |

*Sur demande. Suivant la disponibilité.

MENU

INSPIRATION

Boeuf Wagyu

caviar Dauricus / concombre / granny / bourrache

Hamachi

eau de cerises / pickels / verveine / livèche / jalapeño

Langoustine

flambée au saké / consommé de canard laqué / gyoza / yuzu

Sole de nos côtes

maki d'huitres / crevettes grises / mousseline beurre noisette

*Hamburger

ris de veau / béarnaise de homard

*Pigeon d'Anjou

harissa / citron / pastilla / humus / carottes / jus Ras el-hanout

Rhubarbe

fenouil / crème crue / galanga / citronnelle

5 SERVICES 145 - ACCORDS VINS 60

* 7 SERVICES 175 - ACCORDS VINS 85

Le chariot à fromages : supplément 25

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

A LA CARTE

STARTERS

| | |
|---|----|
| Wagyu beef / Dauricus caviar / gillardeau oyster / cucumber / granny apple / borage cress | 69 |
| Hamachi / cherry water / pickles / verbena / lovage / jalapeño | 48 |
| Langoustines flamed with saké / goose liver / lacquered duck consommé / gyoza / yuzu | 68 |
| King crab / beurre blanc / Malabar pepper | 76 |

FISH

| | |
|--|----|
| Sole from our coast / oyster maki / grey shrimps / brown butter mousseline | 58 |
| Cod fish / kimchi cabbage / Nashi pear / combava / shellfish / parmesan | 56 |

MEAT

| | |
|---|----|
| Pigeon from Anjou / harissa / lemon / pastilla / humus / carott / Ras el-hanout juice | 58 |
|---|----|

THE CLASSICS

| | |
|--|--------|
| *Brittany blue lobster from the lobster press / fried rice with coral flavors (2p) | 95/pp |
| *Brittany blue lobster from the lobster press / sweetbread / bearnaise with press juice (2p) | 110/pp |
| Turbot roasted on the bone / oyster or lobster bearnaise / brown butter mousseline | 85 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Passion fruit soufflé / cottage cheese sorbet | 19 |
| Chocolate tart / sobacha / peated ice cream | 19 |
| French toast / strawberries / hibiscus / black sesame ice cream | 19 |
| Rhubarb / fennel / raw cream from the Mont-Saint-Michel bay / galanga / lemongrass | 19 |

*On demand. Depending on availabillity.

MENU

INSPIRATION

Wagyu beef

Dauricus caviar / cucumber / granny apple / borage cress

Hamachi

cherry water / pickles / verbena / lovage / jalapeño

Langoustine

flamed with saké / goose liver / lacquered duck consommé / gyoza / yuzu

Sole from our coast

oyster maki / grey shrimps / brown butter mousseline

*Hamburger

sweetbread / lobster bearnaise

*Pigeon from Anjou

harissa / lemon / pastilla / humus / carrot / Ras el-hanout juice

Rhubarb

fennel / raw cream from the Mont-Saint-Michel bay / galanga / lemongrass

5 - COURSES 145 - WINE PAIRING 60

*7 - COURSES 175 - WINE PAIRING 85

cheese trolley : supplement 25

please choose the same menu per table

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

| | |
|---|----|
| Wagyu rund / Dauricus kaviaar / gillardeau oester / komkommer / granny / borage cress | 69 |
| Hamachi / kersenwater / pickles / ijzerkruid / lavas / jalapeño | 48 |
| Langoustines met saké geflambeerd / ganzenlever / gelakte eendenconsommé / gyoza / yuzu | 68 |
| Koningskrab uit de IJszee / beurre blanc / Malabar peper | 76 |

VIS

| | |
|---|----|
| Zeetong van onze kust / oester maki / grijze garnalen / hazelnootboter mousseline | 58 |
| Kabeljauwrug / kimchi kool / Nashi peer / combava / schelpjes / parmezaan | 56 |

VLEES

| | |
|--|----|
| Duif uit Anjou / harissa / citroen / pastilla / humus / wortel / Ras el-hanout jus | 58 |
|--|----|

DE KLASSIEKERS

| | |
|---|--------|
| *Bretoense blauwe kreeft van de kreeftenpers / gebakken rijst met koraal (2p) | 95/pp |
| *Bretoense blauwe kreeft van de kreeftenpers / kalfszwezerik / bearnaise van persjus (2p) | 110/pp |
| Tarbot aan de graat geroosterd / oester of kreeftenbearnaise / hazelnootboter mousseline | 85 |

DESSERTEN

| | |
|--|----|
| Soufflé van passievrucht / platte kaas sorbet | 19 |
| Chocoladetaart / sobacha / geturfd ijs | 19 |
| Wentelteefje / aardbeien / hibiscus / ijs van zwarte sesam | 19 |
| Rabarber / venkel / rauwe room van de baai van Mont-Saint-Michel / galanga / citroengras | 19 |

*Op aanvraag. Volgens beschikbaarheid.

MENU

INSPIRATIE

Wagyu rund

Dauricus kaviaar / komkommer / granny / borage cress

Hamachi

kersenwater / pickles / ijzerkruid / lavas / jalapeño

Langoustine

met saké geflambeerd / ganzenlever / gelakte eendenconsommé / gyoza / yuzu

Zeetong van onze kust

oester maki / grijze garnalen / hazelnootboter mousseline

*Hamburger

kalfszwezerik / kreeftenbearnaise

*Duif uit Anjou

harissa / citroen / pastilla / humus / wortel / Ras el-hanout jus

Rabarber

venkel / rauwe room van de baai van Mont-Saint-Michel / galanga / citroengras

5 GANGEN 145 - WINE PAIRING 60

*7 GANGEN 175 - WINE PAIRING 85

Kaas trolley : supplement 25

gelieve per tafel hetzelfde menu te kiezen