

A LA CARTE

ENTREES

Caviar Dauricus / chou-fleur / ratte fumée / crème d'oeuf / cébette	69
Gambero rosso / eau de tomates / elixir / avocat / miso / pastèque	48
Langoustines et foie gras / carottes / pamplemousse / nougatine / passion	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
Bar de ligne / saké / soja blanc / wakame / ail frit / sésame / coquillages	56

VIANDE

Onglet Black Angus Premium / chocolat / maïs / piquillos / tacos	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	85
Bar de ligne en croûte de sel / huile d'olive ou beurre blanc (2p)	75/pp

DESSERTS

Tarte au chocolat / sobacha / glace tourbée	19
Baba / Rhum Appleton Rare Blend 12 ans / raisins / muscovado	19
Fruits noirs / biscuit sablé / amandes / yaourt	19

*Sur demande. Suivant la disponibilité.

MENU

INSPIRATION

*Caviar Dauricus

chou-fleur / ratte fumée / crème d'oeuf / cébette

Gambero rosso

eau de tomates / elixir / avocat / miso / pastèque

Langoustine et foie gras

carottes / pamplemousse / nougatine / passion

Bar de ligne

saké / soja blanc / wakame / ail frit / sésame / coquillages

*Onglet Black Angus Premium

chocolat / maïs / piquillos / tacos

Fruits noirs

biscuit sablé / amandes / yaourt

LUNCH 3 SERVICES 70 - ACCORDS VINS 45

4 SERVICES 130 - ACCORDS VINS 75

* 6 SERVICES 175 - ACCORDS VINS 95

Le chariot à fromages : supplément 25

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