

ENTREES

Bar de ligne & caviar Dauricus 65
aigrette / maki d'huitre / noisettes / gaufre de Bruxelles aux algues

Foie gras 55
anguille fumée de chez Kalios / petits pois / aneth / anis vert / meringue / noisettes

Langoustine 78
boeuf wagyu Blackmore / daïkon / wasabi / concombre de mer / ponzu / ail frit

POISSON

Lieu jaune de ligne 60
asperges blanches des dunes / mousseline plancton / perles blanches / criste marine

VIANDE

Filet de veau 65
aubergine / tomate fermentée / verveine / miso / Katsuobushi

INCONTOURNABLES

Homard bleu Breton à la presse (2p)* 130/pp
riz sauté au corail

Turbot rôti à l'arête 95
béarnaise de morilles ou béarnaise de homard

Bar de ligne en croûte de sel (2p) 85/pp
huile d'olive ou beurre blanc

Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p)* 150/pp
béarnaise de homard à la presse

DESSERTS

Jamaya 73% 19
nuage fleur de lait / praliné café / graines de coriandre

Baba 19
rhum Appleton Estate Rare Blend 12 ans / raisins macérés / muscovado

Ananas rôti 19
poivre de Jamaïque / crémeux bergamote / eau végétale

*Sur demande. Suivant la disponibilité.

INSPIRATION

Foie gras

anguille fumée Kalios / petits pois / aneth / anis vert / meringue / noisettes

Langoustine

boeuf wagyu Blackmore / daïkon / wasabi / concombre de mer / ponzu / ail frit

Lieu jaune de ligne

asperges blanches des dunes / mousseline plancton / perles blanches / criste marine

*Hamburger de poularde

béarnaise de morilles / cressonnettes

Filet de veau

aubergine / tomate fermentée / verveine / miso / Katsuobushi

Ananas rôti

poivre de Jamaïque / crémeux bergamote / eau végétale

*Jamaya 73%

nuage fleur de lait / praliné café / graines de coriandre

5 SERVICES 185 - ACCORDS VINS 95

* 7 SERVICES 220 - ACCORDS VINS 115

Le chariot à fromages : 25

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 10

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

Chef des cuisines : Yves Mattagne