

ENTREES

Bar de ligne & caviar Dauricus	72
aigrette / maki d'huitre / noisettes / gaufre de Bruxelles aux algues	
Foie gras	60
anguille fumée de chez Kalios / petits pois / aneth / anis vert / meringue / noisettes	
Langoustine	85
boeuf wagyu Blackmore / daïkon / wasabi / concombre de mer / ponzu / ail frit	

POISSON

Lieu jaune de ligne	66
asperges blanches des dunes / mousseline plancton / perles blanches / criste marine	

VIANDE

Filet de veau	72
aubergine / tomate fermentée / verveine / miso / Katsuobushi	

INCONTOURNABLES

Homard bleu Breton à la presse (2p)*	145/pp
riz sauté au corail	
Turbot rôti à l'arête	105
béarnaise de morilles ou béarnaise de homard	
Bar de ligne en croûte de sel (2p)	95/pp
huile d'olive ou beurre blanc	
Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p)*	165/pp
béarnaise de homard à la presse	

DESSERTS

Jamaya 73%	22
nuage fleur de lait / praliné café / graines de coriandre	
Rhubarbe	22
hibiscus / crème de fenouil / glace galanga	
Ananas rôti	22
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 210 - ACCORDS VINS 95

* 7 SERVICES 245 - ACCORDS VINS 115

Le chariot à fromages : 25

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 15

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

Chef des cuisines : Yves Mattagne