

## ENTREES

<b>Bar de ligne brûlé</b> plancton / Granny / concombre / perles iodées / shio koji	65
<b>Noix de Saint-Jacques</b> cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus	62
<b>Ombre Chevalier</b> poireau brûlé / truffe noire / anguille fumée / parmesan	52
<b>Langoustine</b> chou nappa / kimchi rouge / combava / banane / poivre vert / verveine	78

## POISSONS

<b>Sole meunière</b> huîtres / mousseline beurre noisette / galet épinard / moules Bouchot / coquillages	62
<b>Râble de lotte</b> feuille de vigne / foie gras / chiconette / truffe / pomme soufflée	65

## VIANDES

<b>Brocard</b> poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues	62
<b>Poulette "Racan"</b> façon demi-deuil / truffe blanche d'Alba / celeri en croute de sel / vol-au-vent des cuisses	120

## INCONTOURNABLES

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

## DESSERTS

<b>Poire Guyot</b> crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache	22
<b>Chocolat</b> sobasha / kumquat / écorce de cacao / jus de cabosse	22
<b>Mousse Yaourt</b> framboise myrtille / yuzu / gin / shiso vert	22

\*Sur demande. Suivant la disponibilité.

## INSPIRATION

**Bar de ligne brûlé**  
plancton / Granny / concombre / perles iodées / shio koji

**\*Noix de Saint-Jacques**  
cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus

**Ombre Chevalier**  
poireau brûlé/ truffe noire / anguille fumée / parmesan

**Langoustine**  
chou nappa / kimchi rouge / combava / banane / poivre vert / verveine

**Brocard**  
poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues

**Poire Guyot**  
crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache

**\*Chocolat**  
sobasha / kumquat / écorce de cacao / jus de cabosse

**5 SERVICES 210 - ACCORDS VINS 105**

**\* 7 SERVICES 245 - ACCORDS VINS 125**

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**  
**Pour les tables de plus de 5 personnes, nous proposons uniquement nos menus**

**Chef : Yves Mattagne**