

LA CARTE

LES ENTREES

Tourteau de Roscoff, choux vert, menthe et petit pois	26 €
Foie gras de canard marbré à l'artichaut et olive noire	26 €
Maki de bœuf comme un carpaccio, caviar d'Aquitaine	34 €
Ormeaux de pleine mer, jus de viande, tombée d'épinards	38 €

LES PLATS

Crustacé

Homard bleu, truffe « d'été » jus de carapace	40 €
---	------

Poissons

Lieu jaune de ligne, légumes du Léon, Hollandaise au vin jaune	30 €
Turbot sauvage gratiné au sésame noir, sauce yuzu	34 €

Viandes

Pomme de ris de veau doré au sautoir, carottes du pays	34 €
Filet de canette, croustillant de pomme de terre, jus de viande	30 €
Pigeonneau de Plounéour-Menez, lentins de St Pol, légumes, sauce porto cacao	32 €

FROMAGES

Sélection de fromages affinés	8 €
-------------------------------	-----

DESSERTS

Vacherin fraise litchee, chantilly de mascarpone à l'eau de rose	12 €
Ganache chocolat et cardamome, sorbet exotiques-gingembre	12 €
Riz impératrice à la framboise, sorbet noix de coco	12 €
Crèmeux vanille, pêche, caramel, sorbet pêche blanche	12 €

*Toutes nos viandes sont d'origine Française
Certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser*