

Entrées

<i>Céviché de bar de ligne et mûres, condiments relevés à la coriandre</i>	26€
<i>Foie Gras de canard fraises de Plougastel et nougat aux amandes</i>	24€
<i>Les Tomates anciennes déclinées, burrata crémeuse et vieux balsamique</i>	19€
<i>Ravioles de Lapin et homard, caviar d'aubergine, écume de bisque</i>	28€
<i>Pâté en croûte, mesclun de salade et jus de viande</i>	14€

Plats

<i>Ris de Veau Français, fèves et lard grillé, mousseline de pommes de terre</i>	37€
<i>Bœuf Blonde de Galice, pomme Macaire aux herbes et légumes glacés</i>	39€
<i>Carré de Cochon Ibérique, pruneaux et chorizo belota</i>	29€
<i>Lotte au curry Bengali et fenouil en plusieurs façons</i>	32€
<i>Turbot rôti, gnocchis à la crème de persil et viande des Grisons</i>	36€
<i>Filet de Maigre sauvage à la basquaise et boulgour épice</i>	22€

Fromage

<i>Assiette de fromages affinés</i>	11€
-------------------------------------	-----

Desserts

<i>Choux chantilly vanille et fruits frais</i>	9€
<i>Le trompe L'œil du moment...</i>	14€
<i>Baba au rhum et fruits rouges</i>	14€
<i>Chocolat-Menthe</i>	14€