



Entrées

- Maki d'Aileron de raie, vapeur de langoustines aux agrumes, crémeux aux fines herbes* 30€
- Lisette en escabèche, pommes de terre vitelottes en vinaigrette* 30 €
- Foie Gras de Canard, Céleris fumés et condiment Miel / Poivre vert* 33 €

Plat principal

- Dos de porc fermier de l'Argoat rôti, farz noir et croques, Huile de christe marine* 34 €
- Curry de Lotte et noix de coco, Perles du Japon, Retour d'Orient* 34 €
- Homard bleu entier gratiné au beurre de corail et estragon* 70 €

Dessert

- Chocolat Guayaquil 64 %, Yuzu et Gingembre* 17 €
- Fraises et Rhubarbe, Douceur d'amandes* 17 €

*Tous nos produits sont frais et faits maison, nos poissons sont sauvages,
nos viandes sont d'origine Française.*

*En raison de l'augmentation des allergies et étant responsables de votre bien-être et santé le temps d'un repas,
nous ne pouvons vous garantir le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas, si elles
ne sont pas précisées dès votre réservation puisqu'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires*