



## Entrées

- Ceviché de daurade à l'huile de pin, caviar de concombre et piment d'Espelette* 27 €
- Marbré de Foie Gras de Canard aux Algues fraîches, compotée d'Oignons de Roscoff* 28 €
- Ravioli de Langoustine et Artichauts dans son Bouillon aux parfums de cardamome* 30 €

## Plat principal

- Noix de coquilles St Jacques rôties, Bergamote et pamplemousse* 36 €
- Poitrine de porc fermière de l'Argoat au cidre, graines de Sarrasins et Coquillages* 36 €
- Homard bleu entier gratiné au beurre de corail et estragon* 70 €

## Dessert

- Le chocolat lacté caramel aux oranges et safran* 17 €
- Pavlova aux fruits exotiques et coriandre* 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*