



Entrées

- Pressé de foie gras de Canard au poivre long de Java, croustillant de sarrasin* 28 €
- Saumon fumé par nos soins, tartare d'huitres et betterave à la criste marine* 28 €
- Ravioli de Tourteaux, bouillon de coquillage en infusion de Pin* 30 €

Plat principal

- Poitrine de canard aux cassis, embeurrée de chou de Bruxelles et oignon de Roscoff* 36 €
- Noix de coquilles St Jacques rôties, Bergamote et pamplemousse* 36 €
- Homard bleu entier gratiné au beurre de corail et estragon* 90 €

Dessert

- Le chocolat guayaquil à la fleur de sel, yuzu et gingembre* 17 €
- Clémentine Corse rôtie à la fève Tonka, biscuit mirliton aux 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*