



Entrées

<i>Pressé d'aïeron de Raie au nori, vinaigrette de coquillages</i>	28 €
<i>Duo d'asperges aux morilles et Jambon</i>	28 €
<i>Ravioli de Tourteau, Bouillon de crustacés à la cardamome</i>	30 €

Plat principal

<i>Côte d'agneau et épaule confite en feuilles de blettes et jus aux épices</i>	36 €
<i>Médaille de Lotte rôtie, printanière de légumes et jus d'herbes pressé</i>	36 €
<i>Homard bleu entier gratiné au beurre de corail et estragon</i>	90 €

Dessert

<i>Chocolat lacté caramel aux framboises et yuzu</i>	17 €
<i>Poêlée de fraises gariguettes au basilic et poivre de java</i>	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*