

La Carte

Entrées

Trilogie d'huîtres KYS étoile n°3 / **32**

Le Maïs dans tous ses états / **30**

Noix de Saint-Jacques Bretonnes marinées au citron /
tarama et betterave / caviar Royal Kaluga Sélection La Micheline / **42**

Langoustine XO à la braise /
consommé de volaille, voile de riz et racine de lotus croustillante / **38**

Txipirons farcis et morcilla de Burgos croustillante /
panceta Ibérica et algue dulse / dashi d'oignon confit / **36**

Plats

Rouget des Sables-d'Olonne rôti /
céleri-rave à l'Avruga, Granny Smith et crumble de « jamón ibérico » / **62**

Loup de ligne de Bretagne à la plancha /
ragoût de seiche, plancton et croustillant de riz à l'encre / **64**

Coeur de filet de boeuf à la braise /
mojo verde des îles Canaries et « rösti bravas » / **72**

Socarrat de pigeon Miéral /
aïoli à la sauce Hoisin et shimeji acidulés / **60**

Ravioli de potimarron à la truffe d'automne /
sauce aux quatre herbes, noisettes du Piémont et Ossau-Iraty / **54**

Fromages & Desserts

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **22**

Chocolat noir au fruit de la passion /
croustillant de pommes de terre au cacao et Oabika / **22**

Déclinaison de poires à la cardamome et miel de châtaignier / **22**

Millefeuille à la vanille de Tahiti brûlée / **22**

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

Pain fait maison

*Langoustine (AS), Txipirons (ARG), Caviar (CHI), Truffe (FR/ES), Rouget (FR)
Huîtres (FR), Saint-Jacques (FR), Loup (FR), Panceta (ES), Boeuf (CH), Pigeon (FR)*