

# CARTE

## **Chou-fleur/Brillat-savarin/curry/raisin/pignon de pin**

Cauliflower/Brillat-Savarin cheese/Curry/raisin/pine nuts • A, G, L, O  
€ 26,00

## **Homard/pain brioché/chou de printemps/avocat/gingembre/estragon**

Lobster/Brioche bred/white cabbage/avocado/ginger/estragon • A, B, C, D, G, L, M, O  
€ 28,00

## **Œuf bio croustillant/cèpe/tomate San Marzano/petit pois/lard de Colonnata**

Krispy organic egg/cep mushroom/San-Marzano-tomato/pea/Colonnata bacon • A, C, G, L, O  
€ 26,00

## **Terrine de poulpe/poireau/jambon cru/fève/chorizo/papaye verte**

Octopus terrine/leek/raw ham/broad bean/chorizo/green papaya • A, L, M, O, R  
€ 26,00

## **Dorade rose/asperge blanche/girolle/fève/jus tranché au beurre de homard**

Red seabream/white asparagus/chanterelle/broad bean/meat juice with lobster butter • A, B, D, G, L, O  
€ 33,00

## **Entrecôte de veau/asperge verte/compotée d'oignon/pomme de terre Agria**

Veal Rib eye/green asparagus/stewed onions/Agria potato • G, L, O  
€ 37,00

## **Artichaut/portobello/ricotta/crumble parmesan**

Artichoke/portobello mushroom/ricotta/parmesan cheese • A, G, O  
€ 28,00

## **Espadon/courgette/poivron/aubergine/tomate confite/sauce basilic**

Swordfish/zucchini/paprika/eggplant/sundried tomato/basil sauce • D, G, L, O  
€ 34,00

## **Biscuit à la cuillère/mascarpone/griotte/pistache**

Finger biscuit/mascarpone/morello cherry/pistachio • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Tarte chaude au chocolat Guanaja/grué de cacao**

Hot Guanaja chocolate tartlet/cocoa nibs • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Sablé breton/maïs/praliné/popcorn/abricot**

Breton shortbread/corn/praline/popcorn/apricot • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Assortiment de fromages affinés**

Matured cheeses assortment • G, M, O  
€ 14,00

*We kindly ask you to order the desserts in advance.*

*Cover charge: 3,30 €/person*