

Les entrées

Terrine de cochon, noix et abricot 17

Chou-fleur rôti au foin, sauce aux épinards et caviar de moutarde 15

Tartare de boeuf aux oursins, câpres et noisettes 18

Sashimi de daurade royale, lait ribot et courge butternut 17

Les plats

Potimarron rôti, beurre de courge et scarpaccia de buternut 32 Lieu jaune ikejime, topinambour rôti, sabayon beurre noisette, katsuoboshi 38 Agneau du Diamandin, patate douce et moelle de boeuf, jus aux algues 39

Les desserts

Sélection de fromages 14

Crème brûlée au vin jaune 15 Kiwi et Gwell breton, sorbet wasabi et opaline 16 Tarte Tatin à la mangue, sorbet satsuma 15

Viandes d'origine Française N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes alimentaires. Prix nets en euros, taxes et services compris