

Entrées

Ris de veau laqué	85 €
Betterave, condiment au raifort et sardine fumée	
Noix de Saint-Jacques de plongée	95 €
Salsifis, beurre blanc et crête de coq	
Rouget grillé	80 €
Oursins de Bretagne, oreille de cochon et encre de seiche	

Plats

Pêche de petit bateau	115 €
Jus de poissons de roche safrané, cervelle de veau, épinards grillés	
Homard bleu	135 €
Corail, 'nduja de Calabre, épinards	
Caille de Duplantier	95 €
Trompettes de la mort, ormeaux au beurre noisette, fleur d'ail	
Agneau de lait fumé aux herbes	95 €
Mille-feuille de céleri-rave aux algues, jus de viande aux bigorneaux	

Desserts

Gâteau de polenta aux clémentines Corse	35 €
Glace à la vanille	
Tarte chocolat noir	45 €
Thé oolong	