

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 €
Artichaut en barigoule, jus à l'huile de 'nduja	
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

Chocolat frappé au mélilot	35 €
Sauce céréalière	
Nuage de maïs toasté	35 €
Glace presque au chocolat, gel de thé fumé	
Café glacé	35 €
Impression de champignon et topinambour	