

## *Entrées*

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

## *Plats*

<b>Pêche de petit bateau</b>	115 €
Jus de poissons de roche safrané, cervelle de veau, épinards grillés	
<b>Homard bleu</b>	135 €
Artichaut en barigoule, jus à l'huile de 'nduja	
<b>Caille de Duplantier</b>	95 €
Trompettes de la mort, ormeaux au beurre noisette, fleur d'ail	
<b>Agneau de lait fumé aux herbes</b>	95 €
Mille-feuille de céleri-rave aux algues, jus de viande aux bigorneaux	

## *Desserts*

<b>Chocolat frappé au mélilot</b>	35 €
Sauce céréalière	
<b>Nuage de maïs toasté</b>	35 €
Glace presqu'au chocolat, gel de thé fumé	
<b>Café glacé</b>	35 €
Impression de champignon et topinambour	