

La Carte

Entrées / Starters

Foie Gras mi-cuit Maison, 22€
magret de canard fumé, mirabelles et brioche

*Duck foie-gras,
smoked duck breast, yellow plums and brioche*

Homard et salade, 26€
vinaigrette aux agrumes

Lobster and salad, citrus fruit vinaigrette

Royale de foie gras, jaune d'oeuf confit, pommes de terre fumée, 18€
magret de canard et champignons

*Royal-style foie gras, cured egg yolk, smoked potatoes,
duck breast and mushrooms*

Tartare de saumon mariné et tourteau, 18€
avocat et tomates noires de Crimée

*Marinated salmon and crab tartare,
avocado and Black Krim tomatoes*

Poissons / Fishes

Filet de bar, 28€
sauce Vierge aux olives de Nyons,
citron confit, tomates, câpres et pignons de pin

*Fillet of sea bass,
olive oil sauce with Nyons olives, lemon preserve, tomatoes, capers and pine nuts*

Filet de Saint-Pierre, giroles et salicornes, 31€
beurre battu au Noilly Prat

*Fillet of John Dory, chanterelle mushrooms and glasswort,
Noilly Prat butter sauce*

Poisson du moment, 28€
barigoule d'artichaut, cocos de Paimpol, écrevisses,
sauce Choron iodée

*Fish of the day,
artichoke barigoule, Paimpol beans, crayfish,
iodised Choron sauce*

(Prix nets, hors boissons. Service compris)

La Carte

Viandes / Meats

Filet de bœuf aux morilles, réduction crème et Madère 34€
Beef tenderloin, morel mushrooms and Madere cream sauce

Cœur de ris de veau croustillant, jus au Syrah 36€
Crispy veal sweetbreads, Syrah jus

Pigeonneau, les cuisses confites, 35€
figues noires, giroles et sauce Diable
*Young pigeon, confit thighs,
figs, chanterelle mushrooms, Devil's sauce*

Paleron de veau confit, 28€
rissole au lard de Colonnata, giroles et oignons doux,
carottes des sables, jus corsé
*Preserved shoulder of veal,
rissole with Lardo di Colonnata, chanterelle mushrooms and onion preserve,
carrots, gravy sauce*

Fromages / Cheese

Ardoise de fromages affinés / Ripened Cheese 9€

Faisselle de fromage blanc / Soft White Cheese 5€

Desserts / Desserts

Cèpe en forêt, glace girole 12€
'Boletus in the forest' with chanterelle mushroom ice cream

Chocolat noir Manjari 64%, 12€
chaud-froid de figues et framboises
*Manjari 64% dark chocolate,
chaud-froid of figs and raspberries*

Desserts du moment 10€
Desserts of the day