

## Le Début de la faim

- A**sperges du moment cuites « minute », coulis de petits pois , pickles de légumes et tomates confites. 34 €
- R**aviole d'artichaut et pomme de terre aux truffes noires, feuille à feuille et jus parfumé..... 39 €
- D**uo de langoustines et ormeau de Bretagne, poireaux à la flamme, condiment au Cédrat..... 48 €

## Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier et décortiqué, bisque celtique..... 55 €
- F**ilet de sole nacré au beurre du Ponclet, différents coquillages, sauce iodée au Nouilly Prat.....48 €
- P**oisson du jour selon arrivage et inspiration du chef

## Du boucher ... à la bouche

- F**ilet mignon de veau cuit au sautoir, fricassée de morilles fraîches à la cazette..... 48 €
- C**ompression d'agneau confit 36 heures, selle rôtie, rosée, jus de cuisson au piment d'espelette..... 39 €
- P**aleron de bœuf Wagyu sur la plancha, échalottes ivres de vin rouge, jus corsé..... 39 €

## Fromages frais et affinés .....15 €

## Pour les gourmets

- F**raîcheur framboises et fruits de la passion, croustillant au sésame torréfié..... 18 €
- S**oufflé chaud à la liqueur d'épines de sapin, sorbet chocolat..... 18 €
- D**ôme au chocolat grand cru et noisettes caramélisées, glace vanille ..... 18 €