

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LA DAURADE en carpaccio au citron vert et langues d'oursin (supplément \$50)

Sea bream carpaccio with sea urchin and lime zest (supplement \$50)

LE FOIE GRAS de canard en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus

Classic landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus

✓ **LES PRIMEURS** sur des cannelloni de chèvre frais à la marjolaine et sa sauce romesco

Fresh goat milk cheese in cannelloni with romesco sauce

LE COCO DE PAIMPOL en salade aux copeaux de foie gras et magret fumé

French white beans salad with foie gras rolls and smoked duck breast

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LE CHAMPIGNON en bouillon léger, sot-l'y-laisse caramélisés sur un nuage de parmesan

Fine mushroom soup with caramelized chicken oyster and parmesan cheese foam

LE HOMARD façon "tsukune" dans une soupe folichonne relevée au gingembre

Lobster "tsukune" and assorted vegetables in fine spiced bouillon

LES PLATS / MAIN COURSES

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco

Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

LE MERLAN le dos en croûte de pain de mie, mousseline de courgettes et émulsion verveine

Crispy whiting fillet with zucchini mousse and verbena emulsion

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)

Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

✓ **LE RIZ** façon « risotto » aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées

Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

LE CANARD de Challans rôti aux figues, radis rouge relevé au poivre de timut

Grilled Challan duck breast with figs, red radish and timut pepper

LE VEAU la joue braisée, carottes infusées au pain d'épices et son coulis au gingembre

Braised veal cheek with baby carrots and ginger coulis

L'ONGLET de bœuf en tartare et ses frites à l'ancienne

Steak tartar with traditional French fries

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)

Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LA FRAMBOISE en mousse légère, crème montée au lychee et son sorbet

Raspberry mousse with lychee chantilly and raspberry sorbet

LE CAFE en mousseline, ganache pur caraïbe et sa glace chicorée

Coffee mousse with "pur caraïbe" ganache and coffee ice-cream

L'ABRICOT sun une fine geleé, marmelade au romarin et amande fraîche

Luscious apricot and jelly, rosemary marmalade with fresh almond

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies