
Les Entrées

Grenouilles, noix et foie gras Royale d'oignons de M.Caillot <i>Frogs, walnuts and duck foie gras with onion cream</i>	26
Moules et feuille de shiso en tempura Soupe iodée au curry rouge <i>Tempura mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour</i>	24
Veau et anguille fumée taillés au couteau Consommé froid parfumé à la bergamote <i>Veal and smoked eel tartar, cold crustacean consommé</i>	31
Foie gras de Canard, voile de ratafia Pomme et fruits du mendiant <i>Duck foie gras, ratafia jelly and nuts jam</i>	33
St Jacques en épais carpaccio et sa tempura au épices Cajun Truffe noir «Melanosporum» <i>Scallops carpaccio and Cajun spicy with Black Truffle</i>	75

Les Plats

Cabillaud à la vapeur d'agrumes Déclinaison de carotte de B.Deloffre <i>Steamed cod fish with citrus flavor and carrots</i>	31
Saint-Jacques de la Rade de Brest Choux farcis au corail, «kombuchou» <i>Scallops from our coasts and cabbage</i>	39
Saint-Pierre de ligne Millefeuille de pomme de terre et Beaufort <i>John Dory fish, potatoes with Beaufort cheese</i>	43
Volaille de Champagne Châtaigne et topinambour <i>Poultry from our region, chestnut and jerusalem artichoke</i>	31
Filet de pigeon de Racan Céleris de A.Deloffre confits à la vanille <i>Roasted pigeon, candied celeriac with vanilla</i>	35
Ris de veau en deux services Braisé au jus et mariné façon yakitori Purée de pomme de terre au beurre noisette <i>Roasted sweetbread with black garlic and mashed potatoes with brown butter</i>	45

Le Fromage

Brie de Meaux «La ferme des 30 Arpents» farci aux noix <i>Brie de Meaux stuffed with walnuts</i>	10
--	----

Les Desserts

Chou à la pistache et vanille de Tahiti <i>Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti</i>	16
La cerise Amarena Moelleux et crémeux chocolat, Sorbet et jus Griottines <i>Amarena cherry with chocolate cake and cream. Liquor cherries sorbet</i>	16
Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe, sauce suzette <i>Candied clementine from Corsica and pancake cake; suzette topping</i>	16
Tarte au chocolat «Manjari», Myrtille sauvage <i>Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry</i>	16