

## ENTRÉES

### CRABE DORMEUR

ARTICHAUTS POIVRADES EN GELÉE DE TOURTEAUX,  
CRÈME SOUFFLÉE DE DORMEUR AU CAVIAR PRESTIGE STURIA,  
GAUFRES AUX HERBES 86€

### VOLAILE DE BRESSE

MARBRÉ DES BLANCS ET CUISSÉS AU FOIE GRAS,  
MARMELADE DE POMMES AU CIDRE  
ET POIVRE TIMUT 69€

### AIGLEFIN

FUMÉ EN ROBE DE CURCUMA,  
CANNELLONI D'HUÎTRE ET POMMES DE TERRE ACIDULÉES,  
CITRON NOIR D'IRAN 68€

## POISSONS ET FRUITS DE MER

### LOTTE DE BRETAGNE

POCHÉE AU BOUILLON DE LÉGUMES,  
MOGETTES EN MINISTRONE AUTOMNAL,  
ÉCUME À LA MARJOLAINE FRAÎCHE 79€

### NOIX DE SAINT JACQUES

RÔTIES AU BEURRE D'ETREZ,  
ARTICHAUT DE JÉRUSALEM AUX ZISTES DE PAMPLEMOUSSE,  
ÉMULSION AU GIN DU SALÈVE  
ET BAIES DE GENIÈVRE 76€

### HOMARD BLEU

- LA QUEUE RISSOLÉE EN COQUE  
AU CROUSTILLANT DE RIZ ACQUARELLO DE VERCELLI  
ET JUS DE COQUILLAGES, OIGNONS AU MACIS
- RAVIOLE DES GENOUX ET PINCES CORNOUAILLAISE 105€