



Homard bleu Makis de pinces et vinaigrette de carapace	41€
Filet d'anguille Légèrement fumé, mousseline de poireaux	35€
Cuisses de grenouille À la Provençale et risotto de pommes de terre	41€
Œuf à 64° Saumon façon gravelax et crème d'Isigny	41€
Filet de sole de petit bateau Coquillages et beurre au safran	50€
Omble chevalier des sources du Heimbach Champignons et beurre persillé	50€
Bœuf Black Angus Béarnaise et pommes soufflées	52€
Pigeonneau de nid de la ferme Théo Kieffer Haricots coco de Paimpol cuisinés à la tomate	52€
Plateau de fromages affinés par Cyrille Lorho Meilleur ouvrier de France 2007	17€
Sphère chocolat et poire, Sorbet poire	17€
Ravioles de mangue et fruit de la passion Parfait glacé passion	17€
Dessert à l'Instant Selon l'inspiration du pâtissier	17€