

À La Carte

ENTRÉE

Caviar « Sturia Vintage » servi à la Russe	89 €
Les 6 huitres « Impératrice » Joël Dupuch, terrines de canard	20 €
Coques en éclade inversée au foin de Crau, Condiments aux deux poivrons	22 €
Foie gras de canard, insert de homard bleu	26 €
Ormeau, beurre d'algues et chorizo, vinaigrette de champignons	30 €

PLAT

Sole meunière, pommes de terre de l'île de Ré confites à l'ail et au thym de Candale	36 €
Homard bleu Breton au Big Green Egg's Beurre yuzu de chez Bordier	42 €
Filet de bœuf aux sarments de Candale, frites maison	35 €
Ris de veau de cœur, carpaccio et ketchup de tomates vertes	36 €

FROMAGES & DESSERT

Fromages affinés	12 €
Figues rôties, feuilletine praliné	12 €
Tour passionnée, fruits exotiques	12 €
Tarte tout chocolat	12 €
Déclinaison de glaces et sorbets, 5 boules au choix	12 €
(chocolat, vanille, caramel beurre salé, citron, cactus, fraise, framboise, mangue)	