

MENU GOURMET

75€ / PERSONNE HORS BOISSONS

LE PETIT POIS | THE GREEN PEA

Tarte fine croustillante aux petits pois parfumée à la menthe et au citron confit.
Crispy thin tart with garden peas, scented with mint and preserved lemon.

LES ASPERGES | THE ASPARAGUS

Œuf mollet frit aux herbes, asperges vertes étuvées et tomme de brebis.
*Fried soft-boiled egg with herbs, steamed green asparagus
and sheep's milk Tomme cheese.*

LE THON | THE TUNA

Mi-cuit à la plancha, brocolis, vinaigrette au basilic et caviar de citron jaune.
*Plancha-seared medium-rare, served with broccoli
basil vinaigrette and lemon caviar.*

LE CHOCOLAT | THE CHOCOLATE

Sablé breton au cacao, crème Namelaka au chocolat caraïbe,
rhubarbe confite à la lavande.
*Cocoa Sablé Breton, Caraïbe chocolate Namelaka cream,
and lavender-candied rhubarb.*

LE **roof**

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Net prices in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.