



LA CARTE

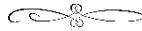


LES ENTREES

-

Pâté croûte de veau et ris de veau, caramel au Porto et jeunes pousses de mesclun	14,00€
La raviole d'ananas, araignée de mer, dés de mangue au piment d'Espelette et son coulis	12,00€
Escalope de foie gras poêlée, tombée de raisins, caramel Clairette et croûtons de pain d'épices	14,00€
Le gravlax de dos de cabillaud Skreï son crémeux de vodka-citron, syrniki aux pavots et jeunes pousses de mesclun	10,00€
L'émincé de paleron de veau français cuit à basse température, sauce Ravigote et tagliatelles de carottes de couleurs	10,00€

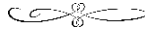
LES POISSONS



-

La grosse gambas grillée, écume de carcasse et risotto de riz vénéré aux crevettes	21,00€
Les St Jacques snackées, vierge de choux-fleurs de couleurs, purée de chou-fleur et crumble vanille	24,00€
Les médaillons de lotte Bretonne grillés, jus de viande au chorizo frit, étuvée de poireaux et chantilly au thym citron	19,00€
Le turbot pour 2 personnes	66,00€

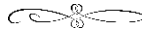
LES VIANDES



-

Le filet de bœuf mariné aux agrumes, jus au poivre Timut et mini carottes fondantes	26,00€
Les rognons de veau français poêlés, jus de veau corsé avec ses champignons des sous-bois, crémeux de potimarron et pickles de poires	19,00€
Le magret de canard français rôti, caramel au miel et à l'orange, et son risotto de boulgour	19,00€
La côte de bœuf Irlandaise pour 2 personnes	72,00€

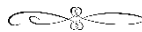
LES FROMAGES



-

Assiette de fromages	12,00€
----------------------	--------

LES DESSERTS



-

Entremet mousse praliné et compotée de mangue, coulis exotique et glace praliné	9,00€
Le moelleux chocolat « Guanaja », cœur coulant « Caramélia » à l'ail noir et sa crème anglaise	10,00€
Le baba maison tout mandarine	9,00€
Gratiné de poires et marrons confits, sabayon beurre noisette et sacristain aux amandes	9,00€
Café gourmand	12,00€



LA CARTE

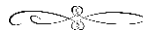


STARTERS

-

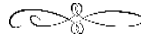
Veal and sweetbreads meat pie, Porto caramel and young leaves of mesclun	14,00€
Pineapple raviole, spider crab, pieces of mango with Espelette pepper and coulis	12,00€
Escalope of pan-fried foie gras, grapes, Clairette caramel and ginger bread croutons	14,00€
Skreï's back of cod gravlax on lemon-vodka cream, poppy symniki and young leaves of mesclun	10,00€
French veal chuck cooked at low temperature, Ravigote sauce and colored carrots tagliatelles	10,00€

FISH



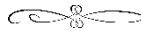
Grilled red prawn, shell foam and black rice risotto with shrimp	21,00€
Snacked scallops, colored cauliflower sauce, cauliflower puree and vanilla crumble	24,00€
Grilled Breton monkfish medallions, meat juice with fried chorizo, steamed leeks and whipped cream lemon thyme	19,00€
Turbot for 2 persons	66,00€

MEAT



Beef fillet marinated with citrus, Timut pepper juice and mini carrots	26,00€
Pan fried of veal kidneys, full-bodied veal juice with mushrooms from the undergrowth, creamy pumpkin and pear pickles	19,00€
Roasted French duck breast, honey and orange caramel, and bulgur risotto	19,00€
Irish beef rib for 2 persons	72,00€

CHEESE



Cheese platter	12,00€
----------------	--------

DESSERT

-



Entremet sugared-almond mousse, mango compote, exotic purée and sugared-almond ice-cream	9,00€
« Guanaja » chocolate soft cake, « Caramelia » heart with black garlic and custard	10,00€
Homemade baba, all tangerine	9,00€
Gratinated pears and confit chestnut, nuts' butter zabaglione and almond sacristan	9,00€
Gourmet coffee	12,00€