

## Les Entrées

- L'asperge** verte et blanche 19  
*Asperges blanches farcies aux coquillages, Royale et Vichyssoise Vinaigrette d'asperges vertes*
- Araignée de mer** en coque 24  
*Bisque, ravioles « végétales » de rave farcies*
- Œuf parfait**, de la ferme de Borthémont 17  
*Espuma de pomme de terre, champignons « Kre Krabell »*

## Les Plats

- Pêche locale** en croûte de nori 29  
*Bouillon citronnelle gingembre, carpaccio à l'huile de citrons confits et aromates*
- Viennoise de **bar cuit** sur Galet 39  
*Fricassée de fèves et palourdes, émulsion à l'estragon*
- L'agneau de Belle Île** - en deux recettes 39

## Les Fruits de mer

- Plateau de fruits de mer avec **araignée de mer** 44  
*Araignée, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, palourdes*
- Plateau de fruits de mer avec **homard** 79  
*Homard, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, palourdes*

## Menu Découverte

- Dorade** en sashimi 42  
*Légumes et vichyssoise de saison, chèvre frais de Fontenego et aromates*
- Volaille** de la ferme de Borthémont  
*Marinière de coques et cardamome noire, Cannelloni de champignons gratiné à la tome de Belle Île*
- Douceur de fraises**  
*Biscuit linzer, Fraises fraîches, Sorbet fraise et rhubarbe*