

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