l'Apartē
Annel Bedouet

La tomate datterino, oxalis, coeur de boeuf en sorbet, tomates ananas réduites, pétales confits *Datterino tomato, wood sorrel, beefsteak tomato sorbet, reduced pineapple tomatoes, candied petals*	38.-
L'araignée de mer, chanterelles, miso, café, praliné d'algues nori, dulse, crispy de couenne *Spider crab, chanterelle mushrooms, miso, coffee, nori seaweed praline, dulse, crispy pork, crackling*	59.-
La langoustine rôtie, celtuce, hibiscus, gelée de crevettes grises, caviar Persicus *Roasted langoustine, celtuce, hibiscus, grey shrimp jelly, Persicus caviar*	68.-
La sole des côtes atlantiques, petits pois, haricots plats, fine farce de sole en fleur de courgette, beurre misho *Atlantic coast sole, peas, flat beans, fine sole mousseline in courgette flower, misho butter*	69.-
Le turbot des côtes bretonnes, chanterelles bouton, artichaut poivrade, barigoule d'artichauts *Turbot from the Breton coast, button chanterelles, baby poivrade artichoke, artichoke barigoule*	74.-
Le homard bleu, berce fermentée, haricots verts de pays, jus réduit *Blue lobster, fermented hogweed, local green beans, reduced jus*	76.-
La poitrine de pigeon "sélection Valérie Miéral", blettes de couleur, fruits noirs fermentés *Pigeon breast, Valérie Mieral selection, coloured Swiss chards, fermented black fruits*	72.-
La côte d'agneau, ail noir, Cappelletti a fiore chanterelles, jus de carottes carvi *Lamb chop, black garlic, cappelletti al fiore with chanterelles, carrot jus, caraway*	68.-
Le veau dans le carré, émulsion curry vert, carottes de couleur *Veal rack, green curry emulsion, coloured carrots*	76.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand *Selection of 4 cheeses by Mr Bruand*	21.-
La cerise Burlat, soufflé à froid, crème à la reine-des-prés à la vanille, glace impératoire *Burlat cherry, cold soufflé, vanilla meadowsweet cream, masterwort ice cream*	22.-
Le Calisson, crémeux à la fleur d'oranger, amandes et agrumes confits, sorbet abricot, meringue aux herbes *Calisson, orange blossom cream, candied almonds and citrus, apricot sorbet, herb meringue*	22.-
Le sablé cheesecake, framboise, gel balsamique, lait glacé, spéculoos *Cheesecake shortbread, raspberry, balsamic gel, iced milk, speculoos*	22.-