

l'Aperté

Annel Bedouet

Huitre pleine mer Cadoret, caviar Sturia vintage, kombu wakamé <i>Open-sea Cadoret oyster, Sturia Vintage caviar, wakame kombu</i>	62.-
Noix de St-Jacques de la baie de St-Brieuc, radis blanc en pickles <i>Saint-Brieuc Bay scallops, wasabi-pickled daikon, Granny Smith apple, mitsuba oil</i>	66.-
Langoustine à la flamme, beurre battu Noally-Prat, raifort, navet Tokyo <i>Flame-grilled langoustine, Noailly-Prat whipped butter, horseradish, Tokyo turnip</i>	68.-
Lotte Kombujime, consommé réduit au ponzu, papaye verte osmosée <i>Kombujime monkfish, reduced ponzu consommé, osmotized green papaya</i>	68.-
Rouget barbet, jus réduit au garum de gambero ross <i>Red mullet, reduced sauce with gambero rosso garum, maitake mushrooms</i>	66.-
Sole petit bateau des côtes Bretonnes, truffes melanosporum, céleri rave <i>Brittany coast "petit bateau" sole, Melanosporum truffles, celeriac</i>	69.-
Pigeon « sélection Valéry Mieral » rôti sur coffre, salsifis déshydratés, ail noircromesquis de cuisse confite <i>Valéry Mieral selection roasted on the bone pigeon, confit leg croquettes, dehydrated salsify, black garlic</i>	74.-
Carré de veau Suisse en tranche épaisse, sucrine braisée, brocolis, jus de veau truffé <i>Thick-cut Swiss veal rack, braised baby gem, broccoli, truffled veal jus</i>	76.-
Poitrine de canette « sélection Valéry Mieral », betterave hibiscus, mûres de conservation <i>Valéry Mieral selection duck breast, hibiscus beetroot, fermented blackberries</i>	68.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand <i>Selection of 4 cheeses by Mr Bruand</i>	21.-
Blanc-manger aux pommes confites, jus de miel et pamplemousse, lait glacé au poivre de Timut <i>White almond cream with caramelized apples, honey and grapefruit juice, Timut pepper iced milk</i>	22.-
Le citron yuzu en coque meringue, glace à la marjolaine, eau de citron noir <i>Yuzu lemon in meringue shell, marjoram ice cream, black lemon water</i>	22.-
Tarte soufflée au chocolat Guanaja, lait glacé au laurier, gel banane au Nescafé <i>Guanaja chocolate soufflé tart, laurel ice cream, Nescafé banane gel</i>	22.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. Dans le cas contraire, l'attente sera de 15 minutes.