

l'Aperté

Annel Bedouet

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