

MENU DÉGUSTATION 55e

TASTING MENU 55e

Tempura de Pleurote - Citron caviar - Crème aux Algues
Oyster Mushroom Tempura – Finger Lime – Seaweed Cream

Tartelette de Tarama de Haddock
Smoked Haddock Tarama Tartlet

Huitres Ostra Régal - Radis noir - Poudres de Laurier & Sumac - Citron Caviar
Ostra Regal Oysters – Black Radish – Bay Leaf & Sumac Powders – Finger Lime

Saint-Jacques de plongées - Granité Tagète Pamplemousse - Huile Pimentée
Diver Scallops – Lovage Granita – Chili-Infused Oil

Risotto de Pâtes "Langue d'oiseau" Tartare de langoustine et Bisque mousseuse
Risotto of "Bird's Tongue" Pasta Langoustine Tartare and Creamy Bisque

Ravioles d'Araignées de la Baie de St-Malo - Céleri rave - Échalotes confites - Jus d'araignées
St. Malo Spider Crab Ravioli – Celeriac – Confit Shallots – Spider Crab Jus

Dégustation de Trois fromages Affinés "l'Antre Frère" +4e
Tasting of 3 mature cheeses "l'Antre Frère" +4e

Perles du Japon - Encre de Sèche - Vanille & Meringue
Tapioca Pearls – Cuttlefish Ink – Vanilla & Meringue