

## LES ENTRÉES

### COQUILLE SAINT-JACQUES

Saké et géranium  
22€

### FIGUE

Figue de Solliès, anchois, Ajoblanco et amandes  
20€

### COQUES ET COUTEAUX

Praliné coquillage, yuzu et sauce marinière  
22€

## LES PLATS

### AILE DE RAIE

Confite au miso et beurre tagètes, condiment maïs  
et citron Beldi, crème de maïs 33€

### ARTICHAUT

Artichaut barigoule cuit en croûte,  
farce de légumes et crème de verveine  
26€

### PIGEON

Pigeon aux graines cuit sur coffre, ragoût haricots  
coco de Paimpol, huile de tagètes  
35€

## L'ASSIETTE DE FROMAGES 16€

## LES DESSERTS

### FRUITS NOIRS

Mûres et myrtilles, sorbet thé Marco Polo,  
sauce vinaigrée mûres et crème au lait d'amande  
12€

### CHOCOLAT

Sorbet chocolat 75%, praliné céréales, émulsion quinoa,  
sauce bière brune  
12€

### COING

Coing poché et en sorbet, Crémet d'Anjou,  
noix moutardée et vinaigrette aux coings  
12€