

«Nourrir l'âme peut, parfois, avoir des effets bien plus puissants, bien plus profonds que simplement celui de nous sustenter...»

Bruno Verjus - L'Art de Nourrir - Flammarion

Couleurs du jour

Broceliande — €49

Légumes cultivés et sauvages, plantules, feuilles et fleurs. Harmonie d'un bouillon de champignons sylvestres et herbes sauvages.

Promenons-nous dans les bois €59

Champignons sylvestres au sautoir, crème de provolone, jaune d'oeuf osmosé à l'eau de mer.

A bouchées douces — €49

Sardines à cru, tarama de Table, huile de piment doux et de feuilles de figuier.

Orgasme en bouchées — €69

Ventre de thon gratté à la cuillère, caviar Kristal, huile d'oignons confits.

Grenouille "brûle-doigts" — €69

Grenouilles fraîches et sauvages rissolées à la minute et crousti-fondantes, condiment de persil, livèche et fruits d'ail des ours en pickles.

Homard à croquer «presque» vivant sur son rocher — €89

Mi-cru-mi-cuit, Homard de casier tempéré au beurre clarifié de vache Rouge des Flandres infusé de carapaces toastées. Tomato green zébra, condiment de livèche, orties et câpres de Salina.

Huîtres naturelles Utah beach dites "fond de parc" — €49

Comme une plongée en mer, ces huîtres échappées des poches, oubliées, sont récoltées pour Table. Vinaigre de riz, agrumes rares et plantules les escortent.

Mi-cru-mi-cuit de foie gras de canard de Souprosse — €59

Foie gras de canard, mi-cru-mi-cuit, infusé à la flouve odorante. Nacre de sel des salines de Millac, poivre sauvage du Bénin, fèves de cacao crues, anguille fumée.

Menus «sur mesure» couleur du jour €300

Menus «sur mesure» chasse - €360
service compris.

20 000 lieues sous la mer

Lotte incendiée de laurier — €99

Trompettes de la mort, chanterelles, girolles en jeu de collagènes, ail noir et encre de sépia. Jus corsé de poissons de roche, Utah Beach pochée et feuilles d'automne.

Thon rouge Atlantique — €89

Côte de thon maturée 8 jours au gros sel gris des Salines de Millac et grillé comme une viande rouge. Sauce au poivres sauvage du Bénin et poivre verveine, petite courge grillée aux thym et verveine.

Rouget farfouilleur "Rossini" — €99

Grillé sur peau, foie gras de Souprosse, céleri-rave en écaillés toastées, bisque de têtes et foies de rougets. Petite salade de trévises aiguisées de vinaigre et agrumes.

Sous les figuiers

Pintade de la ferme des grands champs — €89

Infusée dans un jardin de feuilles de figuier et tilleul, rôtie en patience et en cocotte lutée. Suprême nacré, crémeux de homard, jeunes carottes glacées aux agrumes. Cuisses et gras de cuisses au jus court des carcasses pressées, quelques champignons.

Shibari, le pigeon de la Guerche de Bretagne - €99

Comme un canard laqué !

Rôti au sautoir. Attaché shibari, suspendu puis laqué d'hibiscus et de mole de Oaxaca. Cuisses comme un bonbon, serties de pistaches et fèves de cacao. Mousseline de betteraves, petites betteraves au sel et anchois de Santona.

Dos de chevreuil - €129

Infusé dans un jardin d'herbes sauvages et sylvestres, rôti en délicatesse, bisque de poissons de roche et lichens corsés de café de Tamesa.

Fromages de nos artisans — €39

Chocolat grand cru Madagascar de François Pralus — €29

Mousse minute, crème anglaise infusée de Gochujang.

Sous l'ombre du figuier — €29

Figues rôties aux feuilles de figuier et agrumes. Macaronade Pastel Russo, lait glacé comme l'ombre du figuier.

Tartelette au chocolat Porcelana et câpres de Linosa — €39

Caviar Oscietre Petrossian