

«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

Assiette légumière €49

Légumes et fruits au gré des couleurs du jour et des cueillettes, jus aigrelet de champignons sylvestres.

Plein sud, la terre - péché de chairs — €49

Comme une salade grecque, tomates de variétés anciennes de Tourves dans le Var, fêta de monsieur Memmos, framboises et mûres de Seine-et-Marne, quelques plantes et fleurs de cueillette, huile d'oignons mielés et rôtis.

A bouchées douces — €69

Ventreche de thon rouge atlantique grattée à la cuillère, caviar Kristal, huile d'oignons mielés et confits.

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, persil plat et câpres de Salina.

Brûle-doigts — €69

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

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

Au fond du pré baigné de brumes, l'étang. Un canard le sonde du bec en quête d'anguilles. Une nuée l'enveloppe de ses notes fumées et tièdes.

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
service compris.

20 000 lieues sous la mer

Dorade coryphène "Rossini" — €99

Grillée à beurre chantant, foie gras de Souprosse snacké, artichaut en écailles dorées, petits navets Kabu caressés d'agrumes, bisque de gamberoni en royale de foie gras.

La lotte — €89

Enflammée de feuilles et bois de laurier nobilis, trompettes de la mort et champignons de Paris en jeux de collagènes, mirabelles, ail noir et encre de sépia.

Sous les figuiers

Veau de lait du Limousin - €99

La côte infusée dans un jardin de feuilles de figuier et tilleul, et rôtie en délicatesse, bisque de langoustine corsée de café de Taramesa. La langoustine à cru, infusion de pinces de langoustines et laurier nobilis.

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.

Fromages de nos artisans - €49

Chocolat grand cru Porcelana de François Pralus - €29

Mousse minute, crème anglaise infusée de Gochujang.

Tartelette aux pralines roses selon la recette d'Henry Cornil pour Alain Chapel - €29

Crème glacée à l'oseille fraîche.

Figues noires et blanches rôties - €29

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