

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

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 - girolles, trompettes, chanterelles, sanguins, lactaires délicieux, crème de provolone, parfum de sotolon.

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.

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.

A bouchées douces — €49

Sardine de Saint-Gilles, tarama de Table, huile de piment doux et de feuilles de figuier.

Coquille "roudoudou" — €69

Ouverte à la seconde et enflourée de beurre demi-sel; ligotée puis enfournée pour quelques secondes. Caramel de bardes de coquilles et beurre envouté de flouve odorante.

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. céleri-rave au sel, condiment de livèche, orties et câpres de Salina.

Ormeau du Trégor — €69

Ormeau de plongée détaillé en fines lamelles et surpris au beurre noisette, fèves de cacao et poivre sauvage du Bénin.

20 000 lieues sous la mer

Dorade de ligne de l'île d'Yeu — €99

Tronçon de dorade rose de ligne de 6,5 kgs. Trompettes de la mort, sanguins, girolles en jeu de collagènes végétal, ail noir et encre de sépia. Jus corsé de poissons de roche.

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 mâche aiguillées de vinaigre et agrumes.

Turbot nacré et laqué — €119

Rôti sur l'os en patience, peau laquée de caramel de bardes de coquilles Saint-Jacques, beurre monté et au sotolon et peau de céleri-rave grillée, mousseline de céleri-rave et safran.

L'automne en pente douce

Petit cochon, petit cochon, sort de ta maison — €79

Cochon de race ancienne Mangalitza - dit porc laineux - infusé d'aromatiques et rôti en patience et à la broche. Gras confit croquant laqué de jus corsé de crevette grises, mousseline de coing.

Pintade de Pascal Cosnet - €89

Infusée dans un jardin de feuilles de figuier et tilleul, rôtie en patience et en cocotte lutée. Suprême nacré, 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.

Fromages rares de nos artisans — €39

Chocolat grand cru Porcelana de François Pralus — €29

Mousse minute, crème anglaise infusée de Gochujang.

Tartelette au chocolat et câpres de Salina — €49

Chocolat Madagascar de François Pralus, caviar Oscetra de Petrossian

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

Crème glacée à l'oseille fraîche.

Nos menus sont conçus «sur mesure»
pour chacun de nos convives
Couleur du jour au déjeuner €180/€300
Couleur du jour au dîner €300/€400
service compris.