

«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

Quelques couleurs du jour

Brocéliande — €60

Légumes cultivés et sauvages, en saveur douce et tiède, plantules, feuilles et fleurs. Harmonie d'herbes infusées et printanières.

A bouchées douces — €70

Thon rouge atlantique à cru, tarama table, cerises infusées d'hibiscus.

Couteau mi-cru-mi-cuit — €80

Gros couteau surpris dans sa coquille. Jus mucilage de courgettes vertes et mélisse, éclats de pistache.

Homard à croquer «presque» vivant sur son rocher — €100

Mi-cru-mi-cuit, Homard de casier cardinalisé au beurre clarifié de vache Rouge des Flandres infusé de ses carapaces grillées, jeunes pois chiches, rémoulade de d'orties sauvages et câpres de Salina. Jardin marin.

Huître plates sauvage — €70

Infusion de vinaigre de riz et d'algues. Mousseline d'épinards, éclats de noisettes.

Mi-cru-mi-cuit de foie gras de canard de Souprosse — €70

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.

Rouget farfouilleur — €120

Grillé sur peau, petite concassée des premières tomates du Cayre de Valjancelle, olives de Kalamata, anchois, jeunes fenouil et courgettes grillées

Sole nacré et laqué — €120

Rôti sur l'os, laqué de caramel de homard, petits oignons glaçés fondants, mucilage de céleri-rave et olives de Kalamata.

Thon rouge de ligne, l'ouste steak aux poivres — €90

Grillé en tataki, sauce au poivre verveine et maniguette. Petits légumes glaçés en fraîcheur.

Pintade de la ferme des Grands Champs - €90

Contisée de feuilles aromatiques, rôtie en patience et en cocotte lutée. Suprême nacré, jeunes carottes glacées aux agrumes. Cuisses et gras de cuisses au bouillon de carcasses de homards pressés.

Ris de veau de lait sous la "mer" - €120

Ris de veau rôti doré en patience. Câpres de Salina et éclats de pistaches de Bronte. Celtuce glaçée, jus des têtes de homard en offrande marine, langoustine à cru

Shibari ! Pigeon de la Guerche de Bretagne - €120

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 — €50

Fraises de jardin et cerises infusées d'hibiscus — €30

Huile d'olive au néroli, pistaches, crème glacée à la brioche toatée.

Tartelette chocolat, câpres de Salina et caviar osciètre — €50

Chocolat Madagascar de François Pralus, caviar Oscière de Antonius

Tartelette aux pralines roses - €30

Selon la recette d'Henry Cornil pour Alain Chapel
Crème glacée à l'oseille fraîche.

Nos menus sont conçus «sur mesure»
pour chacun de nos convives.

Couleur du jour au déjeuner €240/€360

Couleur du jour au dîner €360

service compris.

