

«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.

Mille-feuille de céleri-rave Monarch et truffe noire — €99

Céleri-rave cuit dans un bouillon de foin et peaux de céleri-rave grillée. Truffe noire « tuber melanosporum », jus de peaux de légumes.

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.

A bouchées douces- crevettes bouquet - — €49

Crevettes roses bouquet breton à cru, tarama de Table, huile de piment doux du Béarn et de persil plat grillé.

A bouchées douces- Coquilles de plongée- — €69

Coquille Saint-Jacques de plongée, huile d'olive nouvelle, truffe noire tuber melanosporum du Luberon.

Coquille "roudoudou" — €69

Ouverte à la seconde, enflourée de beurre demi-sel, ligotée puis enfournée le temps que la coquille crépites. Jus de caramélisation des bardes de coquilles et potimaron envouté de beurre et 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.

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

Comme une plongée en mer, ces huîtres échappées des poches, oubliées, sont récoltées pour Table. Elles sont âgées de 7 à 9 ans. Vinaigre de riz et agrumes rares les accompagnent.

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

Couleur du jour au déjeuner €200/€300

Couleur du jour au dîner €300/€400

Supplément truffe noire €100

service compris.

20 000 lieues sous la mer

Bar d'hiver de l'île d'Yeu — €99

Bar de ligne de 5 kg rôti sur «sur l'os». Trompettes de la mort, chanterelles en jeu de collagène végétal, ail noir et encre de sépia. Jus corsé d'étrilles.

Sole d'hiver d'Yeu — €99

Rôtie entière et en patience, beurre monté au sotolon et peau de céleri-rave grillée, mousseline de céleri-rave et safran.

Rouget farfouilleur "Rossini" — €89

Grillé sur peau, foie gras de Souprosse. Jus des têtes et arêtes des rougets monté comme une royale aux foies des rougets. Petite salade de mâche aiguisées de vinaigre et agrumes.

L'hiver au coin du feu

Lièvre à la royale à la façon du Sénateur Aristide Couteaux - €129

Lièvre à la petite cuillère, courge spaguetti en trompe bouche. Râble rôti et roulé dans un bout de chou.

Pintadon de la ferme des Grands Champs - €89

Infusé dans un jardin de feuilles aromatiques et contisé de truffe noire, rôti en patience et en cocotte lutée. Suprême nacré, jeunes carottes glacées aux agrumes. Cuisses et gras de cuisses au jus court de carcasses de homards pressées, quelques champignons sylvestres.

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 Oscietra de Petrossian

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

Crème glacée à l'oseille fraîche.