

28.07.2022

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

Couleurs du jour

Menu Couleurs du jour
au déjeuner €260 / €360,
au dîner €360
service compris

Produits de nos artisans, recus ce jour.

Bar de ligne de l'île d'Yeu, caviar Ossetra Attilus, concombre et courgette trompette du domaine des Vernins, éperlan de l'île d'Yeu, encornet de ligne, foie gras mi-cru-mi-cuit de Souprosse, homard de casier de l'île d'Yeu, moules de Galice, pigeon de la Guerche de Bretagne, tomates de variétés anciennes du Cayre de Valjancelle, ris de veau de lait du Limousin, rouget farfouilleur de l'île d'Yeu, turbot de Noirmoutier.

Pour élaborer avec vous menus et cartes sur mesure, au gré de vos couleurs du jour

La carte

Brocéliande, ode au végétal - €70
Bar de ligne cru, abricots, tarama Table - €60
Homard de casier d'Yeu mi-cru-mi-cuit -€90

Ris de veau de lait du Limousin - €120
Pigeon de la Guerche de Bretagne - €120
Rouget farfouilleur de l'île d'Yeu - €120

Tartelette au chocolat Perou de Nicolas Berger
infusion de câpres de Linosa et caviar Ossetra Attilus - €50