



10.11.2022

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

Produits de nos artisans recus ce jour, en menu dégustation aux couleurs du jour

à bouchées soyeuses - crevette tigrée des marais vendéens à cru, tarama,
chuître - Utah beach pochée, rémoulade de mole, fromage de tête de manganitza
enrubannée - ruban de seiche clouté de sommités de chou-fleur violet, caviar,
chiche - ragoût de pois-chiches noirs, bigorneaux, coques, pied de veau, ortie de mer et de terre,
meunière - couteau grillé sur coquille, cervelle de veau, grenobloise,
mi-cru-mi-cuit - homard de casier de l'île d'Yeu, mucilage de quetsches,
cueillie - pecten maximus, jus de bardes caramélisées,
moussetage - topinambour velouté, café, fèves de cacao, oursin, voile de vin jaune,
couché de soleil- carabineros, jus des têtes, condiment gingembre curcuma,
à la ligne - bar de l'île d'Yeu aux coquillages, mucilage, verjus et caviar frais Attilus,
enflamée - lotte de l'île d'Yeu, champignons sauvages outre-noir, oreille de cochon,
laque de Chine - pigeon laqué au mole, betteraves, anchois,
doublon - agneau de transhumance, mousseline d'épinards au beurre noisettes, jus de crabe vert
Régalis - brebis, poivron enfluré de vanille en confiture minute,
tartelette au chocolat Pérou, infusion de câpres de Linosa et caviar sibéria,

Menu couleur du jour

au déjeuner €300 / €400 - au dîner €400

service compris

Carte couleur du jour

Brocéliande - ode au végétal - €70

Mi-cru-mi-cuit - Homard de casier d'Yeu - €120

laque de Chine - pigeon laqué au mole, betteraves, anchois, - €140

à la ligne - bar de l'île d'Yeu aux coquillages, verjus et caviar frais Attilus - €140

Fromages élevés par Bernard Antony au Vieux-Ferrette - €50

Tartelette au chocolat Pérou, infusion de câpres de Linosa et caviar sibéria Attilus - €60

Tartelette aux pralines roses, crème glacée à l'oseille fraîche - €40