



La Carte

LES ENTRÉES

ORMEAU 42
Riquette | Algues | Tripes

OURSIN 39
Pâtes | Fenouil | Citron

TOURTEAU 36
Romaine | Kari Gosse | Tagette

CÉLERI 28
Noisettes | Persil | Fumé

L'OCÉAN

HOMARD 66
Curry | Carottes | Gingembre

SAINT-PIERRE 58
Choux-fleurs | Vanille | Jus d'arêtes

SAINT-JACQUES 56
Poireaux | Sarrasin | Truffe noire

LA TERRE

PIGEON 56
Chou de Lorient | Limequat |
Whisky

RIS DE VEAU 62
Petit épeautre | Café | Trévisse

LES FROMAGES AFFINÉS

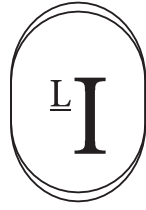
22

LES DESSERTS

PAMPLEMOUSSE 22
Vanille | Meringue

POMME 22
Crème Crue | Cannelle |
Vin chaud

CHOCOLAT 22
Café | Grué de cacao



Les Menus

MENU *Santal* 85 €

Tourteau | Oursin | Saint-Jacques ou Pigeon | Chocolat

Accords Mets & Vins (4 verres) – 60 €

MENU *Porcelaine* 115 €

Tourteau | Oursin | Saint-Jacques | Pigeon | Pamplemousse

Accords Mets & Vins (5 verres) – 75 €

MENU *Soie* 145 €

Tourteau | Oursin | Céleri | Saint-Jacques | Pigeon |
Pamplemousse | Chocolat

Accords Mets & Vins (6 verres) – 90 €

Les menus sont à choisir pour l'ensemble de la table



*Les Femmes et les Hommes
qui nous entourent*

Les équipes

Mathis BARONNET | Marilou MOMPAS | Yann MAGET | Marie CHOUCHA
Alexandre PUEL | Annabelle LÉVÊQUE | Mathieu VION | Inès DEVOS
Kévin VILCHIEN | Pauline SEBILLEAU-MAGET | Julien LE DIMNA
Laura GRANDSAIGNE | Nicolas RAMIRES | Monique MOËLLIC
Tawan MOENNER | Salomé FIORENZANO
Mathilde CHÈVRE | Éric MAGNONE

Les producteurs

Germain MAHÉO | Dahlia | Paolo SENATORE | Frédéric MASSE
Dominique & Alexandre LE HAZIF | Linda SEYVE & Jean-Marie
BOURGÈS | Jean-Luc BOUZAT | Thierry HAFNAOUI | Aurélie PERGAY
Claire LANGE & Lucie ROY | Jacques LE QUÉRÉ | Eloïse DUBOIS
Renaud SIGRIST | Frédéric SCELLES | Cléa MALBEZIN
Fabrice LE MEUR | Sébastien BARIL | Thierry HUCHET
Lauriane JOSSELIN | Lucie LÉGER

