



## La Carte

### LES ENTRÉES

BOUDIN NOIR 34  
Seiche | Pomme | Shiso

OURSIN 39  
Pâtes | Fenouil | Citron

TOURTEAU 36  
Kari Gosse | Tagette | Limequat

ASPERGES VERTES 32  
Algues | Yuzu | Riquette

### L'OCÉAN

HOMARD 66  
Curry | Carottes | Gingembre

SAINT-PIERRE 56  
Choux-fleurs | Vanille | Jus d'arêtes

BAR 59  
Artichauts | Coques | Épinards

### LA TERRE

PIGEON 56  
Chou de Lorient | Gnocchi |  
Whisky

RIS DE VEAU 62  
Petit épeautre | Café | Trévis

### LES FROMAGES AFFINÉS

22

### LES DESSERTS

PAMPLEMOUSSE 22  
Vanille | Meringue

POMME VERTE 22  
Gingembre | Coriandre |  
Piment

CHOCOLAT 22  
Sarrasin | Tourbé



## Les Menus

MENU *Santal* 85 €

Tourteau | Boudin noir | Bar ou Pigeon | Chocolat

MENU *Porcelaine* 115 €

Tourteau | Boudin noir | Bar | Pigeon | Pamplemousse

MENU *Soie* 145 €

Tourteau | Asperges vertes | Boudin noir | Bar | Pigeon  
Pamplemousse | Chocolat

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

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

*Les prix s'entendent nets, taxes et service compris. Provenance des viandes et poissons : France*



# 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 | Charlotte DELATOUR | 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

