



La Carte

LES ENTRÉES

BOUDIN NOIR 34
Seiche | Pomme | Shiso

CAVIAR 52
Pommes de terre | Haddock | Ortie

TOURTEAU 36
Kari Gosse | Tagette | Limequat

ASPERGES VERTES 32
Algues | Yuzu | Riquette

L'OCÉAN

HOMARD 66
Curry | Carottes | Gingembre

SAINT-PIERRE 56
Morilles | Persil | Moelle

BAR 59
Artichauts | Coques | Épinards

LA TERRE

PIGEON 56
Petits pois | Aillet | Gin

AGNEAU 62
Aubergines | Épices | Thym

LES FROMAGES AFFINÉS

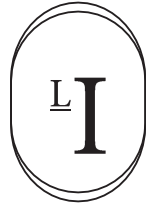
22

LES DESSERTS

RHUBARBE 22
Thé | Lait | Fleurs

FRAISES 22
Herbes | Crème Crue |
Poivre

CHOCOLAT 22
Sarrasin | Tourbé



Les Menus

MENU *Santal* 85 €

Tourteau | Boudin noir | Bar ou Pigeon | Fraises

MENU *Porcelaine* 115 €

Tourteau | Boudin noir | Bar | Pigeon | Rhubarbe

MENU *Soie* 145 €

Tourteau | Asperges vertes | Boudin noir | Bar | Pigeon
Rhubarbe | Fraises

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 | Clémentine GORELY
Julien LE DIMNA | Laura GRANDSAIGNE | Nicolas RAMIRES
Monique MOËLLIC | Tawan MOENNER | Salomé FIORENZANO
Lucas RÉGEARD | Mathilde CHÈVRE | Clément LOCHIN

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

