

## La Carte

### LES ENTRÉES

BOUDIN NOIR 34  
Seiche | Pomme | Shiso

CAVIAR 52  
Pommes de terre | Haddock | Ortie

TOURTEAU 36  
Kari Gosse | Tagette | Limequat

TOMATES 32  
Algues | Burrata | Safran

### L'OCÉAN

HOMARD 66  
Curry | Carottes | Gingembre

SAINT-PIERRE 56  
Girolles | Amandes | Moelle

BAR 59  
Artichauts | Coquillages | Épinards

### LA TERRE

PIGEON 56  
Petits pois | Aillet | Gin

AGNEAU 62  
Aubergines | Épices | Thym

### LES FROMAGES AFFINÉS

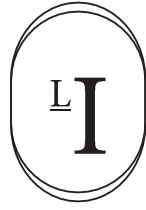
22

### LES DESSERTS

RHUBARBE 22  
Thé | Lait | Fleurs

FRAISES 22  
Herbes | Crème Crue |  
Poivre

CHOCOLAT 22  
Sarrasin | Tourbé



## Les Menus

MENU *Santal* 85 €

Tomates | Boudin noir | Bar ou Pigeon | Fraises

MENU *Porcelaine* 115 €

Tomates | Boudin noir | Bar | Pigeon | Rhubarbe

MENU *Srie* 145 €

Tomates | Tourteau | 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 | Yann MAGET | Marie CHOUCHA | Alexandre PUEL  
Annabelle LÉVÊQUE | Mathieu VION | Inès DEVOS | Kévin VILCHIEN  
Pauline SEBILLEAU-MAGET | Clémentine GORELY | Julien LE DIMNA  
Nicolas RAMIRES | Monique MOËLLIC | Tawan MOENNER  
Salomé FIORENZANO | Paul LORAUX | Lucas RÉGEARD  
Mathilde CHÈVRE

## 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

