



La Carte

LES ENTRÉES

ENCORNET 36
Cochon | Céleri branche | Diable

CAVIAR 52
Pommes de terre | Haddock | Ortie

LANGOUSTINES 40
Agrumes | Brocoli | Thé vert

TOMATES 32
Algues | Burrata | Safran

L'OCÉAN

HOMARD 66
Curry | Carottes | Gingembre

SAINT-PIERRE 59
Girolles | Amandes | Moelle

BAR 56
Artichauts | Coquillages | Épinards

LA TERRE

PIGEON 58
Coco de Paimpol | Aillet |
Pourpier

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 | Encornet | Bar ou Pigeon | Fraises

MENU *Porcelaine* 115 €

Tomates | Encornet | Bar | Pigeon | Rhubarbe

MENU *Srie* 145 €

Tomates | Langoustines | Encornet | 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 | Julien LE DIMNA | Nicolas RAMIRES
Monique MOËLLIC | Tawan MOENNER | Christophe CAILLOT
Salomé FIORENZANO | Paul LORAUX | Lucas RÉGEARD
Mathilde CHÈVRE | Manon MALADAIN | Dorian LOCHET

Les producteurs

Germain MAHÉO | Charlotte DELATOUR | Michel AUBRÉE | Jean-Marie
PEDRON | 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
Mathieu VERMES | Lauriane JOSSELIN | Lucie LÉGER
Anaïs et Jérémie LE CALVÉ | Bruno CORLOBÉ

