



## La Carte

### LES ENTRÉES

ENCORNETS 36  
Cochon | Céleri branche | Diable

CAVIAR 52  
Pommes de terre | Haddock | Ortie

LANGOUSTINES 40  
Agrumes | Brocoli | Thé vert

CÈPES 38  
Meurette | Genièvre | Fumé

### L'OCÉAN

HOMARD 66  
Curry | Carottes | Gingembre

SAINT-PIERRE 62  
Moules | Algues | Safran

LOTTE 54  
Câpres | Citron | Persil

### LA TERRE

PIGEON 58  
Coco de Paimpol | Aillet |  
Pourpier

AGNEAU 62  
Aubergines | Épices | Thym

### LES FROMAGES AFFINÉS

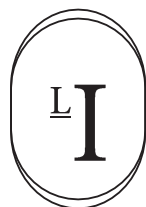
22

### LES DESSERTS

POIRE 22  
Miel | Cardamome

FIGUES 22  
Amandes | Cassis

CHOCOLAT 22  
Sarrasin | Tourbé



## Les Menus

MENU *Santal* 85 €

Encornet | Cèpes | Lotte ou Pigeon | Poire

MENU *Porcelaine* 115 €

Encornet | Cèpes | Lotte | Pigeon | Figues

MENU *Srie* 145 €

Langoustines | Encornet | Cèpes | Lotte | Pigeon  
Poire | Figues

*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 | Julien LE DIMNA  
Pauline SEBILLEAU-MAGET | | Dorian LOCHET | Tawan MOENNER  
Christophe CAILLOT | Salomé FIORENZANO | Lucas RÉGEARD  
Mathilde CHÈVRE | Manon MALADAIN | Guillaume PORCHER  
Louane LE BOULAIRE | Clément AZOUZE

## 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

