



La Carte

LES ENTRÉES

BOUDIN NOIR 38
Seiche | Pomme | Shiso

LANGOUSTINES 40
Flambées | Piments | Passion

CAVIAR 52
Pommes de terre | Sardines |
Persil

ARTICHAUT 36
Coriandre | Verjus | Salaison

L'OCÉAN

SOLE 62
Girolles | Bigorneaux | Persillade

SAINT-PIERRE 63
Courgette | Safran | Lait ribot

HOMARD 66
Curry | Broccolini | Basilic

LA TERRE

AGNEAU 62
Blettes | Caillé | Absinthe

PIGEON 64
Navets | Pistache

LES FROMAGES AFFINÉS

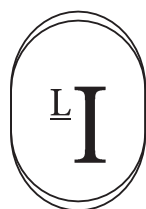
22

LES DESSERTS

CHOCOLAT 22
Poivre Timiz | Cazette

RHUBARBE 22
Thé | Lait | Fleurs

FRAISES 22
Herbes | Crème Crue



Les Menus

MENU *Santat* 95 €

Artichaut | Boudin noir | Sole ou Pigeon | Fraises

MENU *Porcelaine* 125 €

Artichaut | Boudin noir | Sole | Pigeon | Rhubarbe

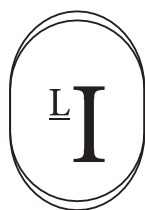
MENU *Soie* 155 €

Artichaut | Boudin noir | Langoustines | Sole | Pigeon
Fraises | Rhubarbe

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 | Alexis VACARIS
Thibault QUIVIGER | Annabelle LÉVÊQUE | Mathieu VION | Inès DEVOS
Julien LE DIMNA | Pauline SEBILLEAU-MAGET | Dorian LOCHET
Tawan MOENNER | Brandy NEUMAGER | Salomé FIORENZANO
Mathilde CHÈVRE | Manon MALADAIN | Guillaume PORCHER
Clément AZOUZE | Gurwan GRIGNON | Victor LE NORMAND
Capucine PIA

Les producteurs

Coralie GRENET & Alexis RAFFARIN | Charlotte DELATOUR
Christelle & Michel AUBRÉE | Jean-Marie PEDRON | Frédéric MASSE
Jacques PERGAY | Dominique & Alexandre LE HAZIF
Linda SEYVE & Jean-Marie BOURGÈS | Jean-Luc BOUZAT
Thierry HAFNAOUI | Claire LANGE & Lucie ROY | Jacques LE QUÉRÉ
Eloïse DUBOIS | Renaud SIGRIST | Frédéric SCELLES | Cléa MALBEZIN
Fabrice LE MEUR | Sébastien BARIL | Mathieu VERMES
Lauriane JOSSELIN | Lucie LÉGER | Bruno CORLOBÉ | Hélène COCHET
Thierry HUCHET | Anthony OLLIERO | Pascal MICHALON
Régis ANCHUELO

