

LES ENTRÉES

ENCORNET 42
Cochon | Cornichons | Charcutière

CAVIAR 52
Pommes de terre | Sardines |
Persil

LANGOUSTINES
Flambées | Piments | Passion

40
Coriandre | Verjus | Salaison

L'OCÉAN

BAR 63 ROUGET 64 Coco | Riquette | Vindaro Gosse

HOMARD 69 Curry | Figues | Riz

LA TERRE

AGNEAU 66 PIGEON 64 Patate douce | Moutarde | Paprika Quetsches | Céleri-branche | Dragées

LES FROMAGES AFFINÉS

22

LES DESSERTS

CHOCOLAT 24
Poivre Timiz | Noisettes

VANILLE 24
Torréfiée | Caramel |
Gavotte



les Menns

MENU Sanat 95 €

Artichaut | Encornet | Bar ou Pigeon | Chocolat

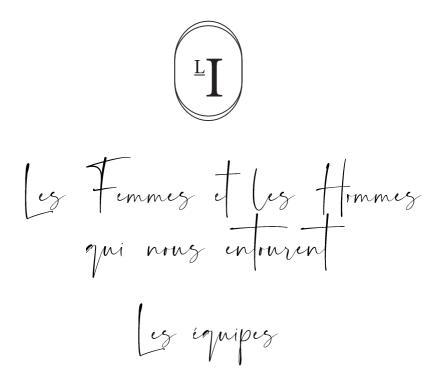
MENU Proclaine 125 €

Artichaut | Encornet | Bar | Pigeon | Poire

MENU Stie 155 €

Artichaut | Encornet | Langoustines | Bar | Pigeon Poire | Chocolat

Les menus sont à choisir pour l'ensemble de la table



Victor LELONG | Yann MAGET | Justine DRUEL | Chloé VELASCO
Thibault QUIVIGER | Annabelle LÉVÊQUE | Mathieu VION | Inès DEVOS
Julien LE DIMNA | Pauline SEBILLEAU-MAGET | Dorian LOCHET
Tristan COMES | Maxime LE MENTEC | Salomé FIORENZANO
Johan KERMOAL | Manon MALADAIN | Guillaume PORCHER
Clément AZOUZE | Gurwan GRIGNON | Damien RAZON
Marie CHOUCHA | Stéphanie BÉGASSE | Anna STEPHAN
Galaad GAUTIER | Côme GAVARD - PIVET | Axel PESCHOT

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 | Mélissa LE LU

