



La Carte

LES ENTRÉES

TERRE-MER 44
Cochon | Huître | Roquette

SAINT-JACQUES 54
Caviar | Cresson | Sarrasin

LANGOUSTINES 46
Eau de mer | Mayonnaise | Sucrine

CÉLERI 40
Persil | Noisettes | Pedro Ximenez

L'OCÉAN

LOTTE 63
Bouquet | Carottes | Kari Gosse

HOMARD 71
Curry | Riz | Chou Kale

SAINT-PIERRE 66
Pommes de terre | Safran | Coques

LA TERRE

PIGEON 68
Kig ha farz | Lipig | Moutarde

PINTADE 65
Oignons | Châtaignes | Café

LES FROMAGES AFFINÉS

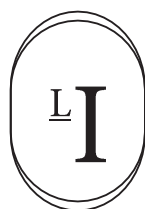
22

LES DESSERTS

CHOCOLAT 24
Orge | Whisky

VANILLE 24
Torréfiée | Caramel |
Gavotte

PAMPLEMOUSSE 24
Champagne Rosé | Poivre des Cimes



Les Menus

MENU *Santat* 105 €

Céleri | Terre-Mer | Lotte ou Pigeon | Chocolat

MENU *Porcelaine* 135 €

Céleri | Terre-Mer | Lotte | Pigeon | Pamplemousse

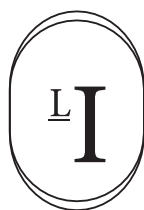
MENU *Soie* 165 €

Céleri | Terre-Mer | Langoustines | Lotte | Pigeon
Pamplemousse | Chocolat

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 : France



Les Femmes et les Hommes
qui nous entourent

Les équipes

Victor LELONG | Yann MAGET | Justine DRUEL | Thibault QUIVIGER
Annabelle LÉVÊQUE | Mathieu VION | Inès DEVOS
Julien LE DIMNA | Pauline SEBILLEAU-MAGET | Maxime LE MENTEC
Manon MALADAIN | Gurwan GRIGNON | Marie HELO
Anna STEPHAN | Marie CHOUCHA | Fanny CAPIEVIC

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



Yann MAGET – Meilleur Ouvrier de France – 27ème Promotion