



La Carte

LES ENTRÉES

TERRE-MER 44
Cochon | Huître | Roquette

ASPERGES BLANCHES 42
Sarriette | Salaison

LANGOUSTINES 46
Eau de mer | Mayonnaise | Sucrine

CÉLERI 40
Persil | Noisettes | Pedro Ximenez

L'OCÉAN

LOTTE 63
Bouquet | Carottes | Kari Gosse

HOMARD 72
Curry | Ravioles | Basilic

SOLE 68
Poireaux | Algues | Gingembre

LA TERRE

PIGEON 68
Kig ha farz | Lipig | Moutarde

RIS DE VEAU 69
Asperges | Sarrasin | Socarrat

LES FROMAGES AFFINÉS

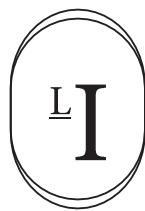
22

LES DESSERTS

CHOCOLAT 24
Mucilage | Cardamome

SARRASIN 24
Lait ribot | Caramel |
Whisky

PAMPLEMOUSSE 24
Champagne Rosé | Poivre des Cimes



Les Menus

MENU *Santal* 105 €

Asperges blanches | Terre-Mer | Sole ou Pigeon | Chocolat

MENU *Porcelaine* 135 €

Asperges blanches | Terre-Mer | Sole | Pigeon | Pamplemousse

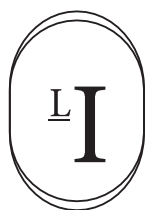
MENU *Soie* 165 €

Asperges blanches | Terre-Mer | Langoustines | Sole | 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

