



La Carte

LES ENTRÉES

TERRE-MER 42
Cochon | Seiche | Grenobloise

TOMATE 40
Safran | Livèche

TOURTEAU 44
Sucrine | Cédrat | Laitue de mer

CAVIAR 56
Pommes de terre | Sardines | Persil

L'OCÉAN

SAINT-PIERRE 70
Courgette | Sarriette

HOMARD 82
Curry | Jardinière | Basilic

ROUGET 68
Aubergine | Roquette | Oxalis

LA TERRE

AGNEAU 68
Brocoli | Algues Nori

RIS DE VEAU 72
Haricots verts | Sarrasin | Socarrat

LES FROMAGES AFFINÉS

24

LES DESSERTS

CHOCOLAT 25
Jus de mucilage |
Cardamome verte

BLÉ NOIR 25
Lait ribot | Caramel |
Whisky

PÊCHE BLANCHE 25
Groseille | Basilic | Piment d'Espelette



Les Menus

MENU *Santat* 105 €

Tomate | Terre-Mer | Saint-Pierre ou Agneau | Blé noir

MENU *Porcelaine* 135€

Tourteau | Terre-Mer | Saint-Pierre | Agneau | Pêche blanche

MENU *Soir* 165€

Tomate | Tourteau | Terre-Mer | Saint-Pierre | Agneau
Pêche blanche | Blé noir

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

La liste des allergènes est disponible sur demande. Malgré notre vigilance, des traces peuvent être présentes.

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 | Loïc DIEBOLD
Julien LE DIMNA | Pauline SEBILLEAU-MAGET | Maxime LE MENTEC
Manon MALADAIN | Gurwan GRIGNON | Marie HELO | Carla DUCLOS
Anna STEPHAN

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 QUÉRE
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

