

# Sylvestre Wahid

« Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion.  
Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage.  
Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous... »

## **RICHESSES DE NOS TERROIRS....**

175€

« Un menu en toute légèreté où les saveurs et les textures se re-découvrent.  
Jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.  
Laissons-nous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.  
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle... »

Chou-fleur maraîcher braisé aux feuilles de curry  
baies de goji / raifort frais / givre de lait 55€

Fenouil bulbe  
enveloppé d'algues / cuit à la braise  
anchois de Cantabrie / ricotta / copeaux de poutargue 58€

Pigeon des Costières  
raisins « muscat » de Provence  
pousses de blettes liées à la graine de chia 75€

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud 18€

Le concombre libanais  
rafraîchi au goût de verveine et menthe poivrée  
sorbet « lime »

Le chocolat Grand Cru Madong  
confiture de lait en crème glacée  
au goût de réglisse 22€

## **SIGNATURES DU MOMENT**

250€

Tourteau de Roscoff rafraîchi  
avocat / brocoli / Osciète clair 99€

Variation autour de la betterave  
cuite en croûte de sel / brioche / foie gras / truffe noire 68€

Turbot de Bretagne  
au goût de feuilles de cardamome  
pois chiche / coriandre / citron caviar 90€

Caneton sauvage de chez Madame Burgaud / pour 2 personnes  
laqué d'agrumes au poivre de Sansho  
radis noirs / cèpes / pissenlits 160€

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud 18€

Le concombre libanais  
rafraîchi au goût de verveine et menthe poivrée  
sorbet « lime »

La figue panachée grillée sur la braise en feuilles de figuier  
crème glacée au vin jaune / extraction de mirabelles à l'huile d'olive 22€

## **Océan, Mer, Lac et Rivière**

195€

« Douce ou iodée, calme ou vive,  
l'eau, source de vie, nous offre  
une richesse de produits et d'inspirations.  
Je vous invite à découvrir à travers ce menu,  
le retour de pêche à ma façon... »

Langoustine « Royale »  
aubergines violettes / baies roses de Madagascar  
vinaigrette au miso / morilles des pins 99€

Lieu jaune de ligne cuit à la vapeur douce  
tamarin / ail noir  
couteau XXL taillé à cru 72€

Homard bleu de nos côtes  
grillé au « Big Green Egg »  
cèpes français / Cazette torréfiée / huile de sapin au curcuma 110€

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud 18€

Le concombre libanais  
rafraîchi au goût de verveine et menthe poivrée  
sorbet « lime »

Le citron de Menton  
en toute légèreté  
coque croquante au parfum de laitue de mer et wakamé 22€

## **DÉJEUNER**

sauf jours fériés

85€

« Laissez vous guider  
à travers les richesses de nos terroirs  
et les plus beaux produits de la pêche »

Entrée

Plat

Desserts

**Merci à :**

Mathieu  
Marion  
Kevin  
Mark  
Gaetan

Grégory  
Léa  
Alexis  
Seulgi  
Valentin  
Maxime

