



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'exceptions que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous...

- RICHESSES DE NOS TERROIRS -

175€

ACCORD METS / VINS PRESTIGE *
350€

LE CHOU FLEUR

braisé aux feuilles de curry

Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait 55€

LE NAVET

Enveloppé d'algues / Cuit à la braise

Hareng fumé / Kumquat / Clementine corse / Sel fumé 58€

LE CHEVREUIL

Coing brûlé / Rutabaga / Baie de Tasmanie / Poivrade 95€

LES FROMAGES

affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

LA POIRE

Chocolat Gianduja

Noisettes de cazette rôties au beurre demi-sel 28€

- SIGNATURES DU MOMENT -

195€

ACCORD METS / VINS PRESTIGE *
390€

LA LANGOUSTINE

Aubergine violette / baies roses de Madagascar 99€

LA BETTERAVE

En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire 68€

LE CANETON

de chez Madame Burgaud

laqué aux agrumes et au poivre de Sansho

Radis noirs / Pissenlits 95€

LES FROMAGES

affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

LE CHOCOLAT

confiture de lait en crème glacée

infusée à la réglisse 28€

- OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE -

250€

ACCORD METS / VINS PRESTIGE *
450€

LE TOURTEAU

du port de Roscoff

Avocat / Brocoli / Caviar doré 99€

LA SAINT JACQUES

Sucrine du Berry / Feuilles de tétragone / Sarrasin

Truffe noire 95€

LA SOLE

Oyster leaves / Celeri 95€

LE HOMARD

Artichaut violet / Jus des têtes en blanquette

Truffe noire 155€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

LES AGRUMES

Aneth givrée / Soufflé Grand Marnier 28€

* Notre chef sommelier Samuel Vouilloux et le chef Sylvestre Wahid vous proposent une sélection de grands domaines qui sublimeront le menu de votre choix pour une expérience unique et sur mesure...

Merci à : Brieuc - Florent - Samuel - Clément - Grégory - Léa - Seulgi - Francesca - Alexis - Pierre Antoine - Tom - Maxime