



### **RICHESSSES DE NOS TERROIRS**

175€

—  
ACCORD METS & VINS\*  
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€

#### **L'OIGNON DOUX**

Des Cévennes  
Sarrasin / Vanille de Tahiti / Truffe noire 28€

### **OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE**

250€

—  
ACCORD METS & VINS\*  
500€

#### **LE TOURTEAU**

du port de Roscoff  
Avocat / Brocoli / Caviar doré 110€

#### **LA SAINT JACQUES**

Coeur de palmier / Mangue verte fermenté  
Truffe noire 95€

#### **LE BAR DE LIGNE**

Amarante / Pouce pied / Pied bleu 95€

#### **LE HOMARD**

Artichaut violet / Jus des têtes en blanquette  
Truffe noire 155€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **LE CITRON**

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth 28€

### **SIGNATURES DU MOMENT**

195€

—  
ACCORD METS & VINS\*  
390€

#### **LA LANGOUSTINE**

Oca du Pérou / Sumac / pamplemousse rose 99€

#### **LA BETTERAVE**

En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire 95€

#### **LE CANETON**

de chez Madame Burgaud / Pour 2 personnes  
laqué aux agrumes et au poivre de Sansho  
Radis noirs / Pissenlits 180€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **LE CHOCOLAT**

confiture de lait en crème glacée  
infusée la réglisse 28€



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...

— Sylvestre Wahid



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 SAMUEL FLORENT CLEMENT JEANNE THEO  
GREGORY LÉA ALEXIS SEULGI FRANCESCA PIERRE ANTOINE TOM