



RICHESSES 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€

L'ASPERGE BLANCHE DES LANDES

À la braise / Agrumes / Beurre noisette 58€

LE VEAU DE LAIT

T-BONE pour 2 personnes

Asperges vertes en croûte d'épeautre / Morilles / Roquette wasabi 195€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

L'AIL NOIR

Fermenté, servi frappé / Sucrs de tomates / Granité vodka

POIVRON DOUX

Confit en croûte de sucre / Fraises « Ciflorette » / Safran de Provence

28€

OcéAN, MER, LAC ET RIVIÈRE

250€

—

ACCORD METS & VINS*

500€

LE TOURTEAU

du port de Roscoff

Avocat / Brocoli / Caviar doré 110€

ORMEAUX SAUVAGES

Spaghettis de mer / Algues poivrées 95€

LA SOLE

Céleri / Groseille de mer / Oyster leave 95€

LE HOMARD

Grillé au big green egg / Asperges pourpres / Mangue verte 155€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

L'AIL NOIR

Fermenté, servi frappé / Sucrs de tomates / Granité vodka

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth 28€

SIGNATURES DU MOMENT

195€

—

ACCORD METS & VINS*

390€

LA LANGOUSTINE

Laqué au miso / poivre des gorilles 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

Puntarella / Orange Sanguine 180€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

L'AIL NOIR

Fermenté, servi frappé / Sucrs de tomates / Granité vodka

LE CHOCOLAT

Frappé au whisky tourbé / soufflé chocolat 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