



### **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€

#### **LA COURGETTE VIOLON**

Fraises fermentées

Fleur de courgette en tempura / Basilic / Caviar Oscietre

78€

#### **LE VEAU DE LAIT**

T-BONE pour 2 personnes

Aubergine blanche / Cumin / Girolles Fraiches 195€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **L'AIL NOIR**

Fermenté, servi frappé / Sucs 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€

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

Amarante / Pouce pied / Pied bleu 95€

#### **LE HOMARD**

Grillé au big green egg / Groseille maquereau / Mangue verte /

Curcuma 155€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **L'AIL NOIR**

Fermenté, servi frappé / Sucs de tomates / Granité vodka

#### **LE CITRON**

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth 28€

### **SIGNATURES DU MOMENT**

195€

—

**ACCORD METS & VINS\***

390€

#### **LA LANGOUSTINE**

Laquée 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

Pêche Jaune / Amandes fraîches 180€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **L'AIL NOIR**

Fermenté, servi frappé / Sucs 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