



### **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 CÈPE**

Tapioca / Lait caillé à l'infusion de tagète

78€

#### **LE PIGEON DES COSTIÈRES**

Chayotte / Comté / Raisin muscat / Épices du Vadouvan

120€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **LE FENOUIL**

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

#### **LA POMME**

Miel de Luzerne / Vanille bourbon fumée / Crème glacée maïs 28€

### **OcéAN, MER, LAC ET RIVIÈRE**

250€

—

#### **ACCORD METS & VINS\***

500€

#### **LA LANGOUSTINE**

Laquée au miso / Aubergine blanche / Morilles des pins 99€

#### **LE THON ROUGE DE MÉDITÉRANÉE**

Concombre de provence / Mûres sauvages / Caviar Oscière 95€

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

Amarante / Pouce pied / Pied bleu 95€

#### **LE HOMARD**

Grillé au big green egg / Groseille blanche / Mangue verte et Curcuma

155€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **LE FENOUIL**

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

#### **LE CITRON**

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth 28€

### **SIGNATURES DU MOMENT**

195€

—

#### **ACCORD METS & VINS\***

390€

#### **LE TOURTEAU**

du port de Roscoff

Avocat / Brocoli / Caviar doré 110€

#### **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 180€

#### **LES FROMAGES**

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud 22€

#### **LE FENOUIL**

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

#### **LE CHOCOLAT SAMANA**

Cacahuètes / Cèpes 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 THEO  
GREGORY LÉA ALEXIS FRANCESCA MAXIME ET TOM