



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€

Truffe blanche d'Alba sur simple demande (+55€)

LE PIGEON DES COSTIÈRES

Chayote / 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 Oscietre 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 / 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