

TT Carpaccio de tête de veau | Liebig de colineau | voile de champignons.
Amandes, couteaux, murex, œufs de saumon organique ;
pousses d'herbes du jardin de Monsieur Pil.
Crevettes grises, pain de seigle au sarrasin.

Langouste royale de Bretagne
Morceaux modestes, suc de carotte aux mangues.
La rouelle à la nacre, carottes fanes au beurre Froment du Léon
agrémenté de citron caviar.
Chair de tourteau, carré de lait Ribot, pousses sauvages
des côtes du Croisic, infusion d'algue kombu.

TT Fricassée d'artichaut maco en bigarade, navet kabu de Saumur,
copeaux de foie gras de canard, gelée chaude de Macvin.
Morilles fraîches, nêfle, noisettes torréfiées, mousse de vin jaune.

TT Rouget de roche et anchois cantabrique enrobés de lard blanc de Bigorre.
Côte de blette, jeune poireau, olives de Lucques ; jus de bouille.

Ris de veau doré au panko,
sponge cake Vert | radis roses, gras de seiche, oignon nouveau.
Fleurs de brocoli Camilleri.

TT Noisette d'agneau de l'Aveyron parfumée d'ail des ours,
crépinette d'abats, gousses d'ail de Lautrec confites.
Royale et pointes d'asperge de Mallemort à l'estragon.

TT Le grand dessert.