

Gelée de rouget de roche au poivre Timut, purée d'artichauts aux algues sauvages du Croisic ; salsifis et guernicas.  
Pascaline gratinée, navet kabu au sel.

Huître Legris, amandes coquillages, moules de bouchot ;  
sommités de chou-fleur rôties.  
Bouillon *Kerloups*.

Anneaux d'encornet à l'ail noir Aomori, jeunes poireaux.  
Saint-Jacques taillée et cuir de tête de veau, jus de carotte, Paris boutons.

Pavé de bar de ligne poché au beurre clarifié, laqué d'un caramel de cidre fermier au ponzu ;  
gouda | speck | maïs | mûres | grenades | arroche rouge.

Spaghettini Noir à l'huile d'olive du domaine de Trévallon, feuilles de capucine.  
Carabinerõs, bresaola de thon rouge | graines de fenouil sauvage.  
Brandade de morue *Félicia*.

Canard col vert rôti aux aromatiques d'automne –  
l'aiguillette parfumée de genièvre est enrobée de lard blanc de Bigorre ;  
céleri-rave, potimarron, figue sèche, kimchi.  
Farce à gratin au tamarin, poire williams, feuille d'ortie.  
Foie gras de canard, trévis.

Le grand dessert.