

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*.

Encornets 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 colvert 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.

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Damien Hervé peuvent vous proposer
un accord mets et vins tenant compte de vos goûts. 135 €

310 € Prix Net (boissons non incluses)