



La Carte

LES ENTRÉES

ENCORNETS 36
Cochon | Céleri branche | Diable

CAVIAR 52
Crevettes bouquet | Crème crue

LANGOUSTINES 40
Agrumes | Brocoli | Thé vert

CÉLERI 42
Truffe noire | Persil | Noisettes

L'OCÉAN

SAINT-JACQUES 60
Courge | Curry | Calamansi

SAINT-PIERRE 62
Moules | Algues | Safran

LOTTE 54
Câpres | Citron | Épinards

LA TERRE

RIS DE VEAU 62
Cresson | Anchois | Sarrasin

CHEVREUIL 60
Fenouil | Pomme | Genièvre

LES FROMAGES AFFINÉS

22

LES DESSERTS

POIRE 22
Miel | Cardamome

PAMPLEMOUSSE 22
Vanille | Meringue

CHOCOLAT 22
Poivre Timiz | Cazette



Les Menus

MENU *Santat* 95 €

Encornet | Céleri | Lotte ou Chevreuil | Chocolat

MENU *Porcelaine* 125 €

Encornet | Céleri | Lotte | Chevreuil | Poire

MENU *Soie* 155 €

Encornet | Céleri | Saint-Jacques | Lotte | Chevreuil
Poire | Chocolat

Les menus sont à choisir pour l'ensemble de la table

La liste des allergènes est disponible sur demande

Les prix s'entendent nets, taxes et service compris. Provenance des viandes et poissons : France



Les Femmes et les Hommes qui nous entourent

Les équipes

Mathis BARONNET | Yann MAGET | Marie CHOUCHA | Alexandre PUEL
Annabelle LÉVÊQUE | Mathieu VION | Inès DEVOS | Julien LE DIMNA
Pauline SEBILLEAU-MAGET | | Dorian LOCHET | Tawan MOENNER
Christophe CAILLOT | Salomé FIORENZANO | Lucas RÉGEARD
Mathilde CHÈVRE | Manon MALADAIN | Guillaume PORCHER
Louane LE BOULAIRE | Clément AZOUZE

Les producteurs

Germain MAHÉO | Charlotte DELATOUR | Michel AUBRÉE | Jean-Marie
PEDRON | Frédéric MASSE | Dominique & Alexandre LE HAZIF | Linda
SEYVE & Jean-Marie BOURGÈS | Jean-Luc BOUZAT | Thierry HAFNAOUI
Aurélie PERGAY | Claire LANGE & Lucie ROY | Jacques LE QUÉRÉ
Eloïse DUBOIS | Renaud SIGRIST | Frédéric SCelles | Cléa MALBEZIN
Fabrice LE MEUR | Sébastien BARIL | Thierry HUCHET
Mathieu VERMES | Lauriane JOSSELIN | Lucie LÉGER
Anaïs et Jérémy LE CALVÉ | Bruno CORLOBÉ

