

## ≤ P r é a m b u l e ≥

Pouce-pieds au naturel en écume de fenouil	55
Caviar Kristal au crabe royal, huîtres grillées	110
Langoustines vivantes de la Cotinière : en tartare / saisie et araignée de mer	75
Déclinaison de céphalopodes	62
Homard breton : en bouillon de livèche et coquillages / rôti, gingembre et céleri	85
Coquillages à la marinière, lisette marinée à cru, concombre et agrumes	58
Oursin en fine gelée d'autres en salpicon Granny Smith/avocat	60
Huîtres spéciales n°3 de Monsieur Papin à la pièce	4

## ~ O c é a n ~

75	Bar de ligne croustillant, cannelloni de céleri à l'encre, poulpe et artichauts violets
70	Sardines de la tête à la queue, ormeaux confits, glace aux bouffis
80	Sole de petit bateau, moules de bouchot et tourteau
75	Filet de turbot de ligne en écailles de carotte et pain d'épices
95	Civet gourmand de homard breton pour mon papa petits légumes de saison et raviole de champignons
88	Carabineros au naturel en deux temps

## ≠ T e r r e ≠

Pigeon de Mme Leguen à la broche, petits pois en chaud/froid	72
Ris de veau aux huîtres grillées, cromesquis de boudin noir à la mertensie maritime	75

## ◦ A f f i n a g e ◦

18	Notre chariot de fromages affinés
49	Accord d'exception / verre de Porto Taylor Single Harvest 1966, 50 ans de fût, dégustation de fromages persillés

70

## ... Menu Saveur ...

Terrine de foie gras de canard grillé, rhubarbe

ou

Langoustines et vanets aux huîtres «spéciale n°3»,  
écume d'eau de mer / combava

ou

Véritable mouclade rochelaise

Lisette, carottes cuites et crues, fin sablé à la sarriette

ou

Pluma de cochon Ibérique au feu de bois,  
pommes de terre fondantes

Chocolat en écailles

ou

Framboise et laurier amandé en coque meringuée,  
sorbet jonchée

## ≈ Menu Signature ≈

140

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Langoustines vivantes de la Cotinière:  
en tartare / saisie et araignée de mer

Civet gourmand de homard breton pour mon papa  
petits légumes de saison et raviole de champignons

Turbot au beurre mousseux, petits pois en chaud/froid

Sardines de la tête à la queue,  
ormeaux confits, glace aux bouffis

Salicorne/caramel, sorbet laitue de mer

L' Abricot, basilic et citron

DANS LE CADRE DE CES 2 MENUS, LE CHARIOT DE FROMAGES POURRA VOUS ÊTRE PROPOSÉ

15

25

## ∞ Sucré ∞

Chocolat en écailles

L' Abricot, basilic et citron

Soufflé Manjari en harmonie de grands crus de chocolat

Framboise et laurier amandé en coque meringuée, sorbet jonchée

Crêpe soufflée cerise/verveine flambée à l'Angélique

Variation de l'Estran