

≤ 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
Etrilles en fine gelée d'autres en moelleux coraillées dans un velouté	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, tomate et verveine citron
80	Sole de petit bateau, moules de bouchot et tourteau
75	Turbot au beurre mousseux, poivrons farcis aux aromates
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, carpaccio et figue farcie	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

Terrine de foie gras de canard grillé, pêche

ou

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

ou

Véritable mouclade rochelaise

Thon rouge, courgette farcie/rafraîchie

ou

Boeuf Normand,
pommes de terre fondantes

Chocolat/menthe 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, tomate et verveine citron

Pigeon de Mme Leguen à la broche,
carpaccio et figue farcie

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

∞ Sucré ∞

Chocolat/menthe 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 reine-claude/vanille flambée à la mirabelle

Variation de l'Estran