

Infusion de maquereau : thon rouge laqué, couteaux, coques, huître ;
velouté de courgette au shiso, navet kabu.

L'été au creux de votre assiette –

Crème glacée de rattes de l'île-de-Ré | chèvre du Rove, eau de
rhubarbe à l'hibiscus.

Petits pois, fèves, gourmands, cébettes, jus d'oignon au curry vert.
Cube de cochon noir ibérique, côte de blette et lard blanc de Bigorre,
sirop betterave rouge et groseille.

Girolles, cerises et pêche blanche, beurre doux aux Coteaux-du-Layon.

Galette de gambero rosso | chair de crabe au sansho | haricots beurre.
Bisque en tasse, melon.

Foie gras de canard poêlé, algues et plantes du Croisic, andouille
de Guéméné, sommités de chou-fleur au plancton ;
jus de veau à la bière d'eau de mer.

Saint-Pierre herbacé à la nacre, raviole plate Verte, seiche et palourdes.
Rouille de chou pointu, tomates cerises.

Pièce de boeuf (wagyu chilien) taillée, laquée d'une bigarade au cassis ;
marmelade d'oignon doux, aubergine en tandoori, carotte fane.
Bourse de queue de boeuf, condiment Ferdinand.

Le grand dessert.

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