

Infusion de maquereau : thon rouge laqué, couteaux, coques,
huître Spéciale ;
crème glacée iodée, courgette | shiso.

Le printemps au creux de votre assiette –
bouillon de mousserons réglissé, pointes d'asperges vertes
et carottes fanes.

Royale d'asperge blanche à l'agastache, asperges sauvages.
Fèves, petits pois, mange-tout, oignon nouveau et lard blanc
de Bigorre.

Pointes d'asperges blanches, queues vertes et chèvre de Rove
assaisonnés d'un sirop de rhubarbe à l'hibiscus.

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

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

Saint-Pierre à la nacre, carpaccio de seiche, raviole plate herbacée
aux palourdes.
Chou pointu, tomates datterino, sauce rouille.

Tout petit gigot d'agneau de Castille macéré dans un yaourt
de brebis épicé –
les tranches fines sont enrobées du beurre de cuisson à la mélasse
de caroube | condiment Corinthe.
Crépinette Burgos.

Le grand dessert.