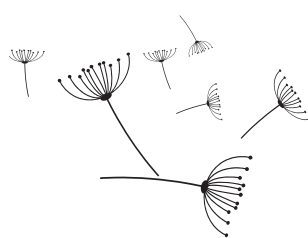


//
*Le fil conducteur de notre restaurant est construit depuis le début autour d'artisans, de pêcheurs, de maraîchers, de vignerons, d'éleveurs, qui par leurs exigences, leur savoir-faire, nous apportent le meilleur de la saison, et nous permettent de créer cette cuisine chaque matin.
Merci à eux pour ces merveilles... //*



//
**Pourquoi nous ?
Et pourquoi pas !**

Nous c'est un endroit qui nous ressemble, un endroit où il fait bon vivre...
Un lieu de convivialité et de partages

Nous, c'est une cuisine d'auteur, une cuisine de l'instant, évidemment de saison et réalisée main dans la main avec nos producteurs.

Nous, c'est Vanessa et Mathieu, nos familles, nos amis et ceux qui nous ont soutenus et accompagnés tout au long de cette belle aventure !

Et nous c'est aussi...vous :) //

Un grand merci à **IMK** - Kemper pour la réalisation de ces jolies cartes.

Prix nets TTC, service compris.
Nos viandes sont d'origine française.
Liste des allergènes sur demande.

« Notre cuisine est créée telle une constellation,
déclinée autour d'un thème central basé sur un produit,
une saison ou un souvenir.
Nous avons voulu partager cela avec vous... »

Nous

Servi uniquement au dîner

Mises en bouche



Notre intemporel chaud-froid d'oeuf, sirop d'agave et 8 épices



Belle langoustine poêlée au bois de laurier,
jeune poireau croustillant, mayonnaise au piment d'Espelette
Domino de thon grillé, laqué d'un suc de carottes
aux peaux de pamplemousse torréfiées
Pointe d'asperge blanche cuite dans un bouillon des mers du sud,
rouget barbet à la flamme, cappuccino marin
Effeillé de tourteau à la pimprenelle, pétale de dorade au naturel,
velouté d'asperges blanches au raifort



Lieu jaune de ligne cuit à l'étouffée de citronnelle et mélisse,
coquillages au gingembre, jus perlé au cidre,
petits oignons caramélisés
Pascaline de couteaux ouverts en vapeur de saké,
écume iodée et poussière d'algues
Consommé de volaille infusé aux maquereaux fumés,
premières fleurs et herbes marines
Huitre végétale, velours de chou-fleur,
sarrasin grillé, pointe de savora et poutargue

OU

Filet d'agneau frotté au romarin du jardin, puis rôti en cocotte,
crumble d'olives noires, semoule crousti-moelleuse,
premières carottes, jus court
Épaule confite aux herbes des druides taillée en fine tranche
croustillante, minute d'asperges vertes, minestrone de lomo
Délicate gelée d'eau de légumes à l'estragon,
brocoletti, parfum de vent d'Orient
Cressonnette au citron confit, mortadelle,
amandes grillées, sauce tajine



Vieux comté «24 mois», fine mousseline,
feuille de blé noir, caramel de bière au cumin, salade doucette



Le dessert de Mathieu

Pour finir ce voyage, deux constellations, l'une autour du chocolat,
l'autre autour de fruits de saison, d'épices,
un parfum d'inattendu et une crème glacée réalisée chaque jour



Douceurs sucrées

65 euros

Un voyage au déjeuner

Mardi midi au samedi midi

Entrée/plat ou Plat/dessert..... 32 euros

Entrée/plat/dessert 36 euros

« Chaque menu est un travail de recherche précis,
nous ne pouvons faire de changement, merci. »

Emotions

Servi uniquement au dîner

Mises en bouche



Notre intemporel chaud-froid d'oeuf, sirop d'agave et 8 épices



Belle langoustine poêlée au bois de laurier,
jeune poireau croustillant, mayonnaise au piment d'Espelette
Domino de thon grillé, laqué d'un suc de carottes
aux peaux de pamplemousse torréfiées
Pointe d'asperge blanche cuite dans un bouillon des mers du sud,
rouget barbet à la flamme, cappuccino marin
Effeillé de tourteau à la pimprenelle, pétale de dorade au naturel,
velouté d'asperges blanches au raifort



Morilles poêlées au vin jaune et encornets, écume d'ail des ours
Méli-mélo d'asperges sauvages et de fleurs d'ail,
vinaigrette celtique



Aiguillettes d'ormeaux de plongée, essence de poisson de roche
safrané, bonbon de pomme de terre
Médailillon de homard poché quelques instants dans un thé
de crevettes grises à la livèche, perles de céleri à la broche
Damier de pain brioché à l'encre de seiche
et de mousseline soufflée, beurre monté aux oeufs de truite



Bar de ligne meunière, asperges vertes grillées, raddichio, caviar
de hareng et pomme verte, sabayon d'une hollandaise
Tartare de bar en salsa, crème d'avocat rafraîchi
d'un jus de citron vert
Lichette de haddock, condiment printanier,
la vinaigrette de «mon» papy
Chantilly de pomme de terre, jaune d'oeuf confit au soja marin,
wakamé de Loctudy

OU

Filet d'agneau frotté au romarin du jardin, puis rôti en cocotte,
crumble d'olives noires, semoule crousti-moelleuse,
premières carottes, jus court
Épaule confite aux herbes des druides taillée en fine tranche
croustillante, minute d'asperges vertes, minestrone de lomo
Délicate gelée d'eau de légumes à l'estragon,
brocoletti, parfum de vent d'Orient
Cressonnette au citron confit, mortadelle,
amandes grillées, sauce tajine



Vieux comté «24 mois», fine mousseline,
feuille de blé noir, caramel de bière au cumin, salade doucette



Le dessert de Mathieu

Pour finir ce voyage, deux constellations, l'une autour du chocolat,
l'autre autour de fruits de saison, d'épices,
un parfum d'inattendu et une crème glacée réalisée chaque jour



Douceurs sucrées

95 euros

Le même menu est servi à l'ensemble de la table.