



08.03.2023

*Nourrir l'âme peut, parfois, avoir des effets bien plus puissants,
bien plus profonds que simplement celui de nous sustenter...*

**Produits de nos artisans reçus au jour le jour,
en idée de menu dégustation, aux couleurs du jour**

Merveille

Bonbon - Ruban de seiche fleuri de truffe melanosporum, huile d'oignon grillé,
Chuître - Huître sauvage raidie, mole en condiment rémoulade, résille de chou,
Orgasme en bouchées douces - Ventre de thon gras détaillé à cru, taramatable,

Moelleux - Langue d'oursin, moelle de veau pochée, consommé de volaille et agrume,
C'est gratiné - Pétoncle noir, mousseline de salsifis grillé, streussel,

Dans l'amer - Salade tiède de trévisse, rose et radicchio d'Udine, sabayon d'agrume et Vermouth,

Donburi - Lentilles blondes de Champeix en risotto, seiche à cru, émulsion marine,

Brume matinale - Pot-au-feu de foie gras de canard tiédi dans un consommé de crabes verts, poutargue,

Moussetage - carotte, émulsion de moule, safran et kumquat,

Mi-cru-mi-cuit - Homard de casier d'Yeu, céleri-rave cuit au sel, rémoulade d'ortie et câpre,

Sur un nuage - Asperge verte, mucilage d'asperge et pistache en mousseline, caviar osciètre,

Grand bonheur - Turbot de ligne d'Yeu, sauce grand bonheur,

Laque de Chine - Pigeon laqué au mole, betteraves, anchois,

Le Mans - Volaille contisée de tuber melanosporum, rôtie au tilleul, jardinière,
Sous la mer - Paume de ris de veau de lait rôtie, jus corsé de homard, chicon complet,

Régalis du Mont Royal, à la cuillère,

Tartelette au chocolat Pérou, infusion de câpres de Linosa et caviar osciètre,
Hommage à Claudio Corallo et Jacques Genin

Crème glacée à la praline rose,
Hommage à la Mère Brazier et Bernard Pacaud

Madeleine, souvenir d'un printemps dans le Magne, huile d'olive de kardamili,

Menus couleur du jour - €400

service compris