





Asperge blanche de La Torche rafraîchie / moutarde / gentiane 
Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé
Araignée de mer de Roscoff / petit pois / lavande / caviar 
Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

—

Homard bleu croustillant / radis / arroche des jardins / pruneau
Saint-pierre au beurre de cresson / artichaut / sésame 
Turbot de la pointe du Raz à la braise / pomelo / brocoletti / crevette bouquet

—

Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / asperge verte / sapin
Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic
Veau « grain de soie » grillé / celtuce / olive de Nice / menthe 

—

Fromages frais et affinés

—

Fraise Ciflorette / basilic
Gousse de vanille de Madagascar
Fleur de rhubarbe perlée
Café de notre Manufacture
Baba au rhum de votre choix / crème mi-montée

—

MENU DÉCOUVERTE
trois mets en demi, fromages et dessert 280 €

—

MENU COLLECTION
cinq mets en demi, fromages et dessert 340 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes