

Menu 1

Le récif marin et la terre sauvage

Amuse-bouche : Sphérification d'olive noire, émulsion d'huile d'olive au basilic et tuile dentelle à l'encre de seiche.

Entrée froide : Tartine inversée de langoustines de casier, gelée transparente d'eau de tomate clarifiée, caviar Oscietre et pointes de crème légère au yuzu.

Entrée chaude : Œuf parfait cuit à 64 °C pendant une heure, mousseline de topinambours fumée au bois de hêtre, copeaux de truffe noire d'hiver (*Tuber melanosporum*) et jus de volaille corsé.

Plat principal : Suprême de pigeon ramier en croûte de sel et épices douces, cuit sur l'os, cuisse confite en pastilla croustillante, purée de panais à la vanille de Madagascar et réduction de Porto au poivre de Timut.

Pré-dessert : Granité minute au basilic-citron vert et siphon glacé au gin.

- **Dessert** : Sphère en sucre soufflé garnie d'une mousse légère au chocolat grand cru de ~~casier~~, cœur coulant au fruit de la passion et crumble de cacao.



Menu



Menu 2

L'audace végétale et les profondeurs iodées

Amuse-bouche

Macaron salé au foie gras et réduction de cerise griotte.

Entrée

Saint-Jacques de plongée juste snackées, carpaccio de betteraves multicolores en textures (crue, en brunoise acidulée, et en chips déshydratée), émulsion au raifort et huile de livèche.

Poisson

Pavé de bar de ligne nacré à basse température, bouillon dashi infusé aux algues kombu et bonite séchée, shiitakés confits et émulsion de corail d'oursin.

Viande

Ris de veau braisé au beurre noisette et laqué au jus de carotte réduit, carottes fane glacées au gingembre, mousseline de céleri-rave pur au beurre demi-sel et éclats de noisettes du Piémont torréfiées.

Dessert

Mille-feuille inversé à la vanille bourbon, caramel mou au beurre salé et feuilletage ultra fin inversé (technique du tourage complexe)



Menu 3

Amuse-bouche

Macaron salé au parmesan et crème légère au pesto de basilic

Espuma de petits pois à la menthe et copeaux de chorizo croustillant

Entrée froide

Tartare de homard des côtes et mangue fraîche

Brunoise de légumes croquants, émulsion légère au jus de yuzu et tuile dentelle à l'encre de seiche

Entrée chaude

Poché de Saint-Jacques de diver sur un lit de fondue de poireaux au beurre blanc

Éclats de noisettes du Piémont torréfiées et réduction de balsamique vieux

Trou normand (ou rafraîchissement)

Granité au basilic et limoncello

Plat de résistance

Suprême de pintade fermière cuit à basse température

Mousseline de panais à la vanille de Madagascar, jeunes carottes fanées glacées au jus de truffe et sauce Périgueux

Pré-dessert

Crèmeux au citron vert et gingembre, brisures de palet breton et touche de coulis de fruits de la passion

Dessert

Sphère en chocolat noir Valrhona, cœur fondant praliné-noisette

Servi chaud avec un coulis brûlant de caramel à la fleur de sel



MENU 4

POUTINE





Menu 5

Ce que le chef Charles aura le goût de cuisiner en se levant le matin.

