



Entre Mont et Marées

4 temps : 115 €

6 temps : 139 €

8 temps : 155 €

OEUF BIO / TRUFFE / PAIN AU LEVAIN

L'œuf à la truffe « version 2024 », Melba d'un pain de campagne à la croque de truffe

TOURTEAU / OSEILLE / CHARTREUSE VERTE

Chair de tourteau de casier condiment herbacé, écume végétale frappée à la Chartreuse verte

OMBLE CHEVALIER / POURPIER / CAVIAR

« Casse-croûte » d'omble chevalier mi cuit-mi fumé, caviar d'Oscietre et pourpier acidulé

ORMEAU / CHOU / ALGUES

L'ormeau des côtes bretonnes mûré, jus d'un civet de barbes, gâteau de chou aux algues

OIGNON DE ROSCOFF / FOIN / BEAUFORT

L'oignon cuit à l'étouffée de foin, royale d'un Beaufort d'été, consommé comme un dashi d'oignon brûlé aux arômes

CHEVREUIL / BETTERAVE / GENIÈVRE

La noisette de chevreuil rôti « retour de chasse », jus à la goutte de genièvre, betterave confite au vin chaud, confit d'échalote noire

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE BREBIS FRAIS ET AFFINÉS

De l'ami Serge Jay, le Chatelard

POMME VERTE / OXALIS / CÉLERI

La rencontre végétale de texture, biscuit amande, sorbet yaourt, fraîcheur pomme verte



Balade Végétale des Cimes à la Source

3 temps : 79 €

5 temps : 99 €

BETTERAVE / AGRUME / BRIOCHE

La betterave rouge « crapaudine » cuite en croûte de sel puis marinée au kalamansi, sorbet d'un vinaigre de myrtille, râpée de brioche grillée, huile d'estragon

ENDIVE / NOIX / CAFÉ

L'endive de plein champs confite et caramélisée à la graine de café, noix torréfiées et faiselle fermière battue à l'eau de noix

RACINE / ALGUE / SARRASIN

La compression de racines fondantes aux herbes fraîches, émulsion de lait ribot, infusé au sarrasin grillé, beurre mousseux au goût iodé

TOPINAMBOUR / OIGNON / TRUFFE

Comme une fleur de topinambour légèrement fumée à l'écrasée de truffe, sucs d'oignons caramélisés, jus de rôti et huile de céleri

BUTTERNUT / MIEL / CARDAMONE

Tarte caramélisée de courge au miel de la vallée et cardamone verte

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE BREBIS FRAIS ET AFFINÉS

De l'ami Serge Jay, le Chatelard

Supplément de 18 €



Between Mountains and Tides

4 courses : 115 €

6 courses : 139 €

8 courses : 155 €

ORGANIC EGG / TRUFFLE / SOURDOUGH BREAD

Truffle egg « release 2024 », Melba or farmhouse bread truffle crunch

TOURTEAU / SORREL / GREEN CHARTREUSE

Locker crabmeat herbaceous, green Chartreuse flavoured vegetable foam

ARCTIC CHAR / PURSLANE / CAVIAR

Arctic char « Casse-croûte » half baked-half smoked, Oscietre caviar and acidulated purslane

ABALONE / CABBAGE / SEAWEED

Matured abalone from the Brittany coast, beard stew juice, cabbage cake with seaweed

ONION FROM ROSCOFF / HAY / BEAUFORT

Candied onion stewed with hay, royale from a summer Beaufort, consumed as burnt onion dashi with aromatics

VENISON / BEET / JUNIPER

Roast venison « return from hunting », juniper drop juice, beet confit with hot red wine, black shallot confit

SELECTION OF FRESH AND MATURE SHEEP'S MILK CHEESES

The friend Serge Jay, le Chatelard

GREEN APPLE / OXALIS / CELERY

Textured plant confluence, almond biscuit, yogurt sorbet, fresh green apple



Plant Walk from Peak to Source

3 courses : 79 €

5 courses : 99 €

BEET / CITRUS / BRIOCHE

Red beet « crapaudine » baked in a soft crust then marinated with kalamansi, grated toasted brioche, tarragon oil

CHICORY / WALNUT / COFFEE

Candied and caramelized field chicory with coffee beans, roasted nuts and farmhouse faisselle beaten with walnut water

ROOTS / SEAWEED / BUCKWHEAT

Melting roots compress with fresh herbs, ribot milk emulsion, infused with toasted buckwheat, foaming butter with an iodizes taste

JERUSALEM ARTICHOKE / ONION / TRUFFLE

Like a smoked Jerusalem artichoke flower with truffle crush, caramelized onion, roast juice and celery oil

BUTTERNUT / HONEY / CARDAMON

Caramelized squash tart with valley honey and green cardamon

SELECTION OF FRESH AND MATURE SHEEP'S MILK CHEESES

The friend Serge Jay, le Chatelard

Extra charge : 18 €