

# ALCHIMIE

ENTRE EMBRUNS ET LITTORAL

*Une composition gastronomique du Chef où les richesses d'une mer nourricière  
et d'une terre généreuse se côtoient inlassablement.*

## ROUGET BARBET DE LA PÊCHE LOCALE

*juste mariné au citron et basilic, caviar Ossetra de la maison Pétrossian,  
soupe de poisson légèrement gélifiée*

---

## MOULES DE BOUCHOT «LA PLAINAISE»

*tartare de tomates semi-confites des familles Morisseau et Sire,  
Sucs de cuisson parfumés au safran de Saint Père en Retz*

---

## RISOTTO «VIALONE NANO» CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE\*

*langoustines bretonnes en épais carpaccio,  
émulsion au parmesan de la maison Beillevoire*

---

## LIEU JAUNE DE LIGNE ÉTUVÉ À L'HUILE D'HERBES

*girolles françaises, concombre et purée de courgettes à la noisette,  
sauce délicatement acidulée aux herbes fraîches*

---

## DESSERT DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

*(à commander en début de repas)*

*\* uniquement dans le menu en 5 services*

MENU EN 5 SERVICES	115 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 5 SÉQUENCES	65 €
MENU EN 4 SERVICES	90 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 4 SÉQUENCES	50 €