



« AU GRE DU VENT ET DE LA LUNE » d'Olivier ROELLINGER  
139 euros par personne (hors boissons)

L'Estran.

Une coquille St Jacques de plongée à l'eau de mer, fenouillette et « poudre de Neptune ».

Langoustines translucides, « poudre des vertus » et petite oseille des falaises.

Quelques huîtres tièdes, camembert au lait cru, asperges blanches et angélique du jardin.

Chair d'araignée, nori et poivre d'Assam pour un jaune d'œuf au vinaigre celtique.

Oursins et morilles sous une feuille de choux à la poudre d'or.

Homard au cacao, trois piments Mexicains et vin de Xérès (en hommage au Cancalais de La Ravardière).

La table des fromages de Bretagne et de Normandie sélectionnés par Valentine, chutneys et condiments.

La roulante des gourmandises rassurantes et étonnantes.

Le grog des Iles « Terre en vue ».

*Pour la bonne ordonnance de la table, il est souhaitable que ce menu soit servi à l'ensemble des convives.*

*Certains plats seront susceptibles d'être supprimés et remplacés par d'autres suggestions en fonction de la pêche et de la cueillette du moment.*

*Merci de votre compréhension.*