

"LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS"

75€

L'Artichaut

Jeu de texture, algue du bassin
Artichoke, texture play, local seaweed

L'Esturgeon

Fumé, oignon doux et caviar Sturia
Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

La Saint Jacques

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver
Scallop, coconut-crusted, Jerusalem artichoke and winter truffle

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18€

Le Kiwi

Algue nori et gingembre
Kiwi, Nori seaweed and ginger

"PROMENADE GOURMANDE"

95€

L'Artichaut

Jeu de texture, algue du bassin
Artichoke, texture play, local seaweed

L'Esturgeon

Fumé, oignon doux et caviar Sturia
Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

La Saint Jacques

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver
Scallop, coconut-crusted, Jerusalem artichoke and winter truffle

Le Veau

Juste saisi, chou et basilic
Veal, lightly seared, cabbage and basil

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18€

La Vanille

Glacée et confiture de lait
Vanilla, ice cream with milk jam

BALADE ÉPICURIENNE

115 €

L'Esturgeon

Fumé, oignon doux et caviar Sturia
Sturgeon, smoked, sweet onion and Sturia caviar

La Langoustine

Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry

La Saint Jacques

Panée coco, topinambour et truffe d'hiver
Scallop, coconut-crusted, Jerusalem artichoke and winter truffle

Le Veau

Juste saisi, chou et basilic
Veal, lightly seared, cabbage and basil

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18€

Le Kiwi

Algue nori et gingembre
Kiwi, Nori seaweed and ginger

La Vanille

Glacée et confiture de lait
Vanilla, ice cream with milk jam

Prix nets, service compris
Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergens list available upon request

"JARDIN DES SAVEURS"

75€

L'Artichaut

Jeu de texture, algue du bassin
Artichoke, texture play, local seaweed

Le Céleri

Œuf fumé et safran de gironde
Celeriac, parmesan and winter truffle

La Patate Douce

Caramel de poivre et estragon du Mexique
The Carrot, pepper caramel and Mexican tarragon

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18€

Le Kiwi

Algue nori et gingembre
Kiwi, Nori seaweed and ginger

Prix nets, service compris
Net prices, service included

LE MOT DU CHEF

Quel plaisir de vous retrouver après cette pause hivernale.

Revenir après l'hiver, c'est presque recommencer.
On croit savoir, on croit tenir et pourtant la page redevient blanche.
Cette carte s'est écrite lentement, née du silence des semaines froides,
du temps laissé aux idées pour décanter, aux envies pour s'affirmer.
Elle raconte les produits de la terre, sublimé par les trésors de la mer
que nous offre le bassin.

Ecrire cette carte, c'est accepter de se montrer, de dire sans discours
ce que nous aimons et vous laisser rentrer dans notre univers, et de
nous découvrir à travers ce voyage culinaire.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Gaël Derrien

It is a true pleasure to welcome you back after this winter pause.

*Returning after winter feels almost like beginning anew.
We think we know, we think we are certain—yet the page becomes
blank once again.
This menu was written slowly, born from the stillness of the colder
weeks, from time given to ideas to settle and desires to take shape.
It tells the story of produce from the land, elevated by the treasures of
the sea offered by the bay.*

*To write this menu is to accept being seen, to express without words
what we love, to invite you into our world and allow you to discover us
through this culinary journey.
We wish you a most enjoyable moment with us.*

Gaël Derrien



LE DÎNER À L'ÉCUME

Horaires d'ouverture

Au dîner de 19h à 21h du jeudi au lundi.
Fermé les mardis et mercredis.

*For dinner, from 7 PM to 9 PM, Thursday to Monday.
Closed on Tuesdays and Wednesdays.*