

Les Menus de **LA TABLE**

Sont conçus au fil des saisons, inspirés par l'humeur changeante de notre belle Bretagne. Ils évoluent au gré des vents et des marées, s'enrichissent des récoltes de nos jardins et de nos vergers, tout en explorant les saveurs des régions qui ont marqué le parcours du chef Olivier Samson.

Chacun d'entre eux porte le nom d'une plante sauvage typique des sentiers côtiers de nos îles du Golfe du Morbihan, bercée par les embruns afin de plonger dans l'univers iodé du chef.

o

Notre couteau :

À l'image de mon grand-père qui travaillait avec, signait « par une croix » le pain avant de le couper, nous vous invitons à conserver le vôtre tout au long du repas.

Notre pain :

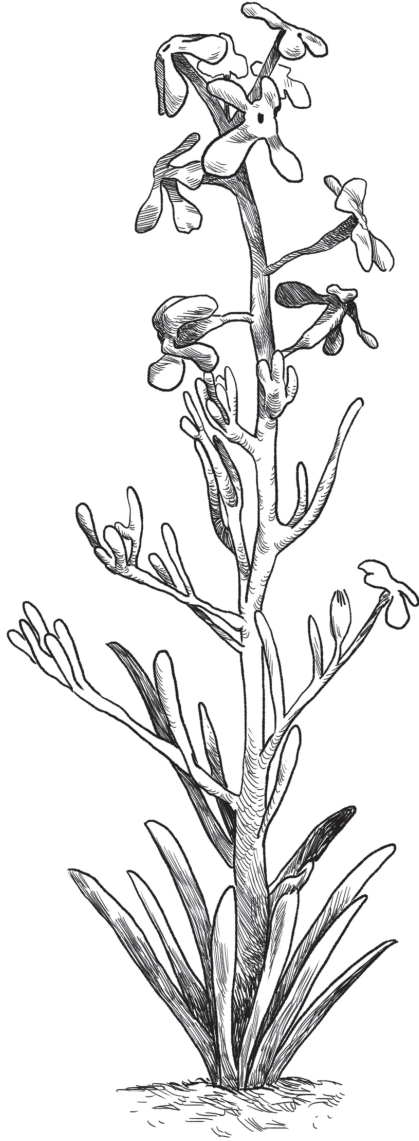
Il est pétri, façonné à base de blés anciens du pays Vannetais et cuit chaque jour par nos soins.

L'équipe :

Julien Leterme, Damien Chapron, Jean Desfosse, Mathéo Person-Brunet, Nathan Mégret,
Lou Lebrun, Léa Poitevin, Inès Ronjon, Thomas Fort.

Illustrations :

Merci à Loïc Senan.



GIROFLÉE DES DUNES

C'est en longeant les plages que l'on rencontre cette plante vert pâle et toute en longueur. Elle me ramène à l'enfance, aux parties de cache-cache dans les dunes, aux rires et à la douce chaleur de l'été naissant. Aujourd'hui encore, lors de promenades côtières, je ne manque jamais de remarquer ces petites fleurs violettes qui viennent chatouiller ma mémoire.

GIROFLÉE DES DUNES

en 4 actes ◦ 95,00€

Saint-Jacques mi-salées en impression,

bercées d'une marinade au jus de carottes et vinaigre d'orange de Sicile.

ou

Huître 00 élevée par « Yvonnick Jégat », relevée d'une oursinade aux arômes de noisettes grillées, voile de tête de veau, tagliatelles d'encornets et boudin noir.

◦

Saint-Pierre cuit au beurre salé, noir de truffes de chez Jérôme,

bouillon d'étrilles flambées au P'tit Guillevic, scorsonères et poireaux.

◦

Cerf de chasse Française, noisette rôtie au genièvre, jus aux fruits rouges et poivre Voatsiperifery.

Nuances de céleri rave, betteraves dans leur jus relevées d'une crème de raifort, pommes soufflées.

◦

Assiette de fromages affinés par « Kérouzine » (Suppl. 15€)

◦

Agrumes en douceur, sorbet tagète au poivre d'Assam, meringue vanillée et blanc-manger.

ou

Chocolat du Pérou 55% (de la fève au chocolat), gavotte chocolatée, sorbet au mucilage.



LAGURE OVALE

On la connaît aussi sous les noms de Gros-minet, Chaton, ou encore Queue de Lièvre et elle rappelle inmanquablement l'enfance.

Aujourd'hui, elle décore les grandes tables dans des compositions de fleurs séchées.

Elle ramène à cette évidence de simplicité rappelant l'importance de l'instant dans une nature éphémère.

LAGURE OVALE

en 7 actes ◦ 145,00€

Saint-Jacques mi-salées en impression,
bercées d'une marinade au jus de carottes et vinaigre d'orange de Sicile.

◦

Huître 00 élevée par « Yvonnick Jégat », relevée d'une oursinade aux arômes de noisettes grillées,
voile de tête de veau, tagliatelles d'encornets et boudin noir.

◦

Saint-Pierre cuit au beurre salé, noir de truffes de chez Jérôme,
bouillon d'étrilles flambées au P'tit Guillevic, scorsonères et poireaux.

◦

Caviar Daurenki®, spaghetti de pomme de terre cuisinées au jus de coques, sauce Champagne.

◦

Cerf de chasse Française, noisette rôtie au genièvre, jus aux fruits rouges et poivre Voatsiperifery.
Nuances de céleri rave, betteraves dans leur jus relevées d'une crème de raifort, pommes soufflées.

◦

Assiette de fromages affinés par « Kérouzine » (Suppl. 15€)

◦

Agrumes en douceur, sorbet tagète au poivre d'Assam, meringue vanillée et blanc-manger.

◦

Chocolat du Pérou 55% (de la fève au chocolat), gavotte chocolatée, sorbet au mucilage.



LA TABLE

DOMAINE du LIZIEC