

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 :

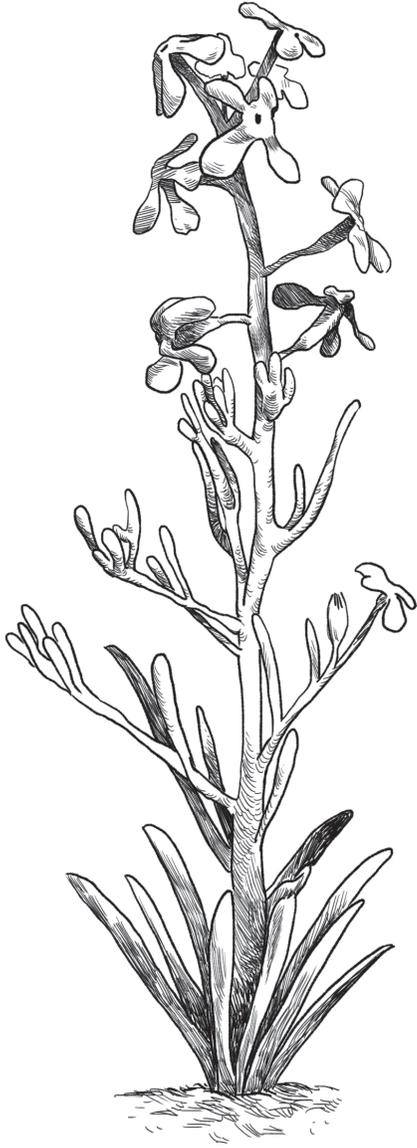
À l'image de mon grand-père qui travaillait avec, signait « par une croix » le pain avant de le couper, nous vous invitons à conserver le vôtre tout au long du repas.

Notre pain :

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

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 en impression,
galette de sarrasin, crème fumée de hareng, fines feuilles de betterave.

ou

Langoustine, topinambours cuisinés à la truffe noire,
sabayon terreux, jus des pincés.

◦

Sole de petits bateaux condimentée au sésame noir,
Kumquat et pak choï, beurre d'arêtes.

◦

Pigeon élevé par Fabrice Le Meur rôti sur le coffre,
jus au cacao, céleri fumé, cuisse en bonbon aux abattis.

◦

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

◦

Pamplemousse rafraîchi & twisté au poivre de timur,
voile de lait ribot, sauce gourmande à l'orange Cara Cara.

ou

Fleur de Cazette caramélisée et glacée, orge grillé,
crémeux de café de Colombie, craquant de Muscovado.



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 en impression,
galette de sarrasin, crème fumée de hareng, fines feuilles de betterave.

◦

Langoustine, topinambours cuisinés à la truffe noire,
sabayon terreux, jus des pincés.

◦

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

◦

Sole de petits bateaux condimentée au sésame noir,
Kumquat et pak choï, beurre d'arêtes.

◦

Pigeon élevé par Fabrice Le Meur rôti sur le coffre,
jus au cacao, céleri fumé, cuisse en bonbon aux abattis.

◦

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

◦

Pamplemousse rafraîchi & twisté au poivre de timur,
voile de lait ribot, sauce gourmande à l'orange Cara Cara.

◦

Fleur de Cazette caramélisée et glacée, orge grillé,
crémeux de café de Colombie, craquant de Muscovado.



LA TABLE

DOMAINE du LIZIEC