

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€

Langoustine rôtie au poivre de Timur, bisque des têtes,
nage des pinces à cru en fine gelée printanière.

ou

Ormeau sauvage cuisiné au beurre salé,
condiment d'herbes maritimes, gros lait fermier.

◦

Turbot sauvage en douce cuisson,
jeunes betteraves et chou rave de la ferme de Clérigo, langouille aux saveurs marines.

◦

Cochon noir "Kintoa" des Aldudes, longe dorée au sautoir,
jus parfumé, bolognaise, girolles et pommes de terre nouvelles.

◦

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

◦

Les Fraises locales et épine vinette,
sorbet herbacé, crème crue, jus à la liqueur de fraises de Plougastel.

ou

Ecorces chocolatées de Sao Tome,
crème glacée à la vanille de Madagascar de l'ami Luc torréfiée, praliné au grué.



LAGURE OVALE

On la connaît aussi sous les noms de Gros-minet, Chaton, ou encore Queue de Lièvre et elle rappelle immanquablement 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€

Langoustine rôtie au poivre de Timur, bisque des têtes,
nage des pinces à cru en fine gelée printanière.

◦

Ormeau sauvage cuisiné au beurre salé,
condiment d'herbes maritimes, gros lait fermier.

◦

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

◦

Turbot sauvage en douce cuisson,
jeunes betteraves et chou rave de la ferme de Clérigo, langouille aux saveurs marines.

◦

Cochon noir "Kintoa" des Aldudes, longe dorée au sautoir,
jus parfumé, bolognaise, girolles et pommes de terre nouvelles.

◦

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

◦

Les Fraises locales et épine vinette,
sorbet herbacé, crème crue, jus à la liqueur de fraises de Plougastel.

◦

Ecorces chocolatées de Sao Tome,
crème glacée à la vanille de Madagascar de l'ami Luc torréfiée, praliné au grué.



LA TABLE

DOMAINE du LIZIEC