

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, signalait « 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.



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 ◦ 155,00€

Pagre de nos côtes, caressé d'un souffle de vodka et d'éclats de citron vert,
condiment de concombre aux parfums de menthe et de coriandre,
jardin de légumes de la ferme de Kerverec.

◦

Langoustine rôtie, caviar Oscièrre
celtuce fondante, fraîcheur de cerise et notes de tagète.

◦

Turbot sauvage doucement confit à l'huile d'olive,
condiment de mélisse fraîche et cédrat, jeunes artichauts et fèves printanières,
jus d'arêtes aux notes profondes et marines.

◦

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

◦

Volaille affinée par Mylène et Benoît à Baud
Suprême doré au sautoir, le cou travaillé en fine charcuterie, jus d'abattis & estragon.

◦

Assiette de fromages affinés par « Kérouzine » (Suppl. 18€)

◦

Café du Mexique
Praliné café, crème glacée à la vanille torréfiée, chocolat du Pérou, gavotte au sucre Muscovado.

◦

Rhubarbe de la Maison Vermes cuite en robe de sucre,
caressée de fève tonka et d'une fraîcheur de fenouil.



ARMERIE MARITIME

C'est une plante des rochers et des falaises. Pour moi, elle symbolise un peu cet esprit Breton qui sait s'enraciner dans un sol ingrat, résiste au vent et aux embruns et n'est jamais très loin de la mer. Ses petites fleurs roses égayent les chemins à la belle saison, nous invitant à la contemplation.

ARMERIE MARITIME

en 5 actes ◦ 125,00€

Pagre de nos côtes, caressé d'un souffle de vodka et d'éclats de citron vert,
condiment de concombre aux parfums de menthe et de coriandre,
jardin de légumes de la ferme de Kerverec.

◦

Langoustine rôtie, caviar Osciètrre
celtuce fondante, fraîcheur de cerise et notes de tagète.

◦

Turbot sauvage doucement confit à l'huile d'olive,
condiment de mélisse fraîche et cédrat, jeunes artichauts et fèves printanières,
jus d'arêtes aux notes profondes et marines.

◦

Volaille affinée par Mylène et Benoit à Baud
Suprême doré au sautoir, le cou travaillé en fine charcuterie, jus d'abattis & estragon.

◦

Assiette de fromages affinés par « Kérouzine » (Suppl. 18€)

◦

Café du Mexique
Praliné café, crème glacée à la vanille torréfiée, chocolat du Pérou, gavotte au sucre Muscovado.

ou

Rhubarbe de la Maison Vermes cuite en robe de sucre,
caressée de fève tonka et d'une fraîcheur de fenouil.



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€

Pagre de nos côtes, caressé d'un souffle de vodka et d'éclats de citron vert,
condiment de concombre aux parfums de menthe et de coriandre,
jardin de légumes de la ferme de Kerverec.

◦

Langoustine rôtie, caviar Osciètre
celtuce fondante, fraîcheur de cerise et notes de tagète.

◦

Turbot sauvage doucement confit à l'huile d'olive,
condiment de mélisse fraîche et cédrat, jeunes artichauts et fèves printanières,
jus d'arêtes aux notes profondes et marines.

ou

Volaille affinée par Mylène et Benoît à Baud
Suprême doré au sautoir, le cou travaillé en fine charcuterie, jus d'abattis & estragon.

◦

Assiette de fromages affinés par « Kérouzine » (Suppl. 18€)

◦

Café du Mexique
Praliné café, crème glacée à la vanille torréfiée, chocolat du Pérou, gavotte au sucre Muscovado.

ou

Rhubarbe de la Maison Vermes cuite en robe de sucre,
caressée de fève tonka et d'une fraîcheur de fenouil.



LA TABLE

DOMAINE du LIZIEC