

Toujours à la recherche des meilleurs produits de saison, ma cuisine est pilotée par mon caractère passionné, rigoureux et créatif.

J'attache une très grande importance à la sélection de nos produits. Les fournisseurs avec lesquels nous travaillons sont eux aussi passionnés, artisans du travail bien fait, ils sont à notre écoute pour répondre à nos besoins et sans eux notre travail et notre démarche ne seraient pas envisageables.

Nos menus et carte s'articulent autour de 6 « Empreintes » distinctives :

Maritime, terrestre, forestière, laitière, fermière et sucrée.

L'équipe de salle se fera un plaisir de compléter ces grandes lignes en vous détaillant l'ensemble de nos plats.

Une identité gourmande complète dans tous les sens du terme.

Ce n'est pas « JE » mais « NOUS » : producteurs, éleveurs, maraîchers, pêcheurs, cuisiniers, serveurs, sommeliers, céramistes...

Nous espérons que vous apprécierez autant votre choix que nous prenons plaisir à le cuisiner et à vous le servir.

Maxime Kowalczyk

EMPREINTE DU MARCHÉ

35 €

(menu servi uniquement à l'heure du déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

Une entrée, un plat et un dessert en fonction du marché

Avec l'empreinte des vignobles : 65 €

EMPREINTE N°1

55€

Avec l'empreinte des vignobles : 95 €

Terrestre

Topinambours / café / Cazette du Morvan / bouillon de poule

Fermière

Veau de la ferme de Clavisy / kaki / choux-fleurs / réglisse

Laitière

Les affinés de Thomas Bouriquet

Sucrée

Gianduja / yuzu / pralin

EMPREINTE N°2

80€

Avec l'empreinte des vignobles : 140 €

Maritime acte I

Omble chevalier / endives / clémentines / baies de Timut

Maritime acte II

St Jacques d'Erquy / truffe mélanosporum / pomme de terre

Terrestre

Pigeon de Baudrières / coing / betterave / amarante

Laitière

Les affinés de Thomas Bouriquet

Sucrée

Ananas / coco / safran

EMPREINTE N°3

95 €

(servi pour l'ensemble des convives)

Avec l'empreinte des vignobles : 170 €

Maritime acte I

Omble chevalier / endives / clémentines / baie de Timut

Maritime acte II

Saint-Jacques d'Erquy / truffe melanosporum / pomme de terre

Terrestre et Maritime

Escargots / seiche / poireaux / ail doux

Terrestre

Topinambours / café / Cazette du Morvan / bouillon de poule

Forestière

Cerf de chasse Française / genévrier / coing / betterave

Laitière

Les affinés de Thomas Bouriquet

Sucrée

Citron / fruits rouges / baie de Timut

