



LES
DINERS

Larmoriens

ACTE 2



Jeudi 25 Septembre



NM
Originel, Brut,
Caillier

2024
Blanc de sardines,
Pinot Bar

Chris Laurent et Fanny Caignard

2023
Pouilly-fuissé AOP,
Les Vignes du hameau,
Domaine Chevea

2022
Châteauneuf du Pape AOP,
Le Mas,
Domaine Parisse

2023
Jurançon AOP,
Les grains des copains,
Jean-Marc Grassante

Prélude

Sardine fumée au varech
Crevette bouquet pêche à pied
Betterave en vapeur iodée

Dîner

Caponata de figue
tomate et thon

Petit concombre en gravlax,
oursin au naturel,
dernières tomates d'été glacées

Araignée de casier
en fine gelée de navet daïkon,
écume de livèche

Turbot nacré aux algues,
chénopode saupoudré de champignons,
géranium

Homard juste tiédi, agastache et
pickles de concombre, jus de tête de homard

Chèvre de la « Chèvrerie d'Eden »
kombu royal breton cristallisé

Fruits des bois dans leur nage,
granité des dunes et fleur de verveine

Coing à la laitue de mer,
argousier et tagète

Épilogue

Bonbon gin et sureau

Chocolat craquant iodé

Gavotte au caramel beurre salé et levure

MENU 125 € / ACCORD METS & VIN 40 €