



La Signature culinaire de notre Chef..

- **Des produits d'exception**

Tout d'abord, **le homard**. Une chair fine et ferme, une belle robe noire aux reflets bleutés, autant de caractéristiques qui rendent le homard breton unique. Surnommé « Prince de Bretagne », « petit bleu » ou encore « Seigneur des eaux bretonnes », il est reconnu pour son goût d'une extrême finesse.

Enfin, **le Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia** – éleveur, producteur, affineur de caviar. La sélection « **Osciètre** » fond sous la langue et dégage des notes laiteuses, d'huile d'olive et d'arômes iodés avec une belle longueur en bouche. Ses grains sont crémeux, avec des reflets vert foncé.

- **Une technique de cuisson traditionnelle**

Pour vous proposer un plat de homard au goût flambé, nous optons pour la cuisine au feu de bois, en cuisant la chair au **barbecue**. Cette méthode, enracinée dans les origines africaines de notre chef, ajoute une dimension authentique et une saveur distincte à notre homard grillé.

- **Une pièce unique d'orfèvrerie**

En effet, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay tient son nom de la présence rarissime dans sa salle d'une imposante presse à homard en argent massif, réalisée par la **maison Christofle** en six exemplaires seulement dans le monde entier. Cet objet de collection continue à être utilisé chaque soir devant les clients pour broyer corail et carcasse afin d'extraire des homards bleus leur substantifique jus.

- **Une expérience gastronomique multi-sensorielle**

Ce plat signature est un véritable spectacle émotionnel. Au sein de ce cocon de velours signé **Jacques Garcia**, le client est aux premières loges pour assister à cette mise en scène gastronomique, cette chorégraphie millimétrée où les sens sont mis en éveil les uns après les autres, ponctuée par l'envolée lyrique de la dégustation.

... par le **Chef Alexandre Koa**

Une expérience à découvrir avec votre menu pour 70€ par personne.



La Signature culinaire de notre Chef...

- **Des produits d'exception**

Tout d'abord, **le homard**. Une chair fine et ferme, une belle robe noire aux reflets bleutés, autant de caractéristiques qui rendent le homard breton unique. Surnommé « Prince de Bretagne », « petit bleu » ou encore « Seigneur des eaux bretonnes », il est reconnu pour son goût d'une extrême finesse.

Enfin, **le Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia** – éleveur, producteur, affineur de caviar. La sélection « **Osciètre** » fond sous la langue et dégage des notes laiteuses, d'huile d'olive et d'arômes iodés avec une belle longueur en bouche. Ses grains sont crémeux, avec des reflets vert foncé.

- **Une technique de cuisson traditionnelle**

Pour vous proposer un plat de homard au goût flambé, nous optons pour la cuisine au feu de bois, en cuisant la chair au **barbecue**. Cette méthode, enracinée dans les origines africaines de notre chef, ajoute une dimension authentique et une saveur distincte à notre homard grillé.

- **Une pièce unique d'orfèvrerie**

En effet, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay tient son nom de la présence rarissime dans sa salle d'une imposante presse à homard en argent massif, réalisée par la **maison Christofle** en six exemplaires seulement dans le monde entier. Cet objet de collection continue à être utilisé chaque soir devant les clients pour broyer corail et carcasse afin d'extraire des homards bleus leur substantifique jus.

- **Une expérience gastronomique multi-sensorielle**

Ce plat signature est un véritable spectacle émotionnel. Au sein de ce cocon de velours signé **Jacques Garcia**, le client est aux premières loges pour assister à cette mise en scène gastronomique, cette chorégraphie millimétrée où les sens sont mis en éveil les uns après les autres, ponctuée par l'envolée lyrique de la dégustation.

... par le **Chef Alexandre Koa**

Une expérience à découvrir avec votre menu.