

Plus qu'une Signature ...

- 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.

Ensuite, **la pomme de terre d'Eysines**. A moins de 10Km du restaurant, une vingtaine de maraîchers bichonnent 20 hectares de terre pour ce tubercule au goût unique. Reconnaissable à son goût sucré, très doux, elle accompagne à merveille les plats simples comme les recettes sophistiquées.

Enfin, **le Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia** – éleveur, producteur, sélectionneur, affineur de caviar. La « cuvée » Osciètre fond sous la langue et libère des notes lactées, d'huile d'olive et des saveurs iodées avec une belle longueur en bouche. Ses grains sont crémeux, aux reflets verts foncés.

- Une technique de cuisson traditionnelle

Pour vous servir un plat de homard à la saveur flambée inédite, la cuisson de la chair est réalisée à l'aide d'un ustensile de cuisine régional, datant du Moyen Age : **le flambadou**.

- 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 Romain Lorenzon

Une expérience à découvrir avec votre menu pour 50 € par personne.