

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. Reconnaisable 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 » Oscière 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.