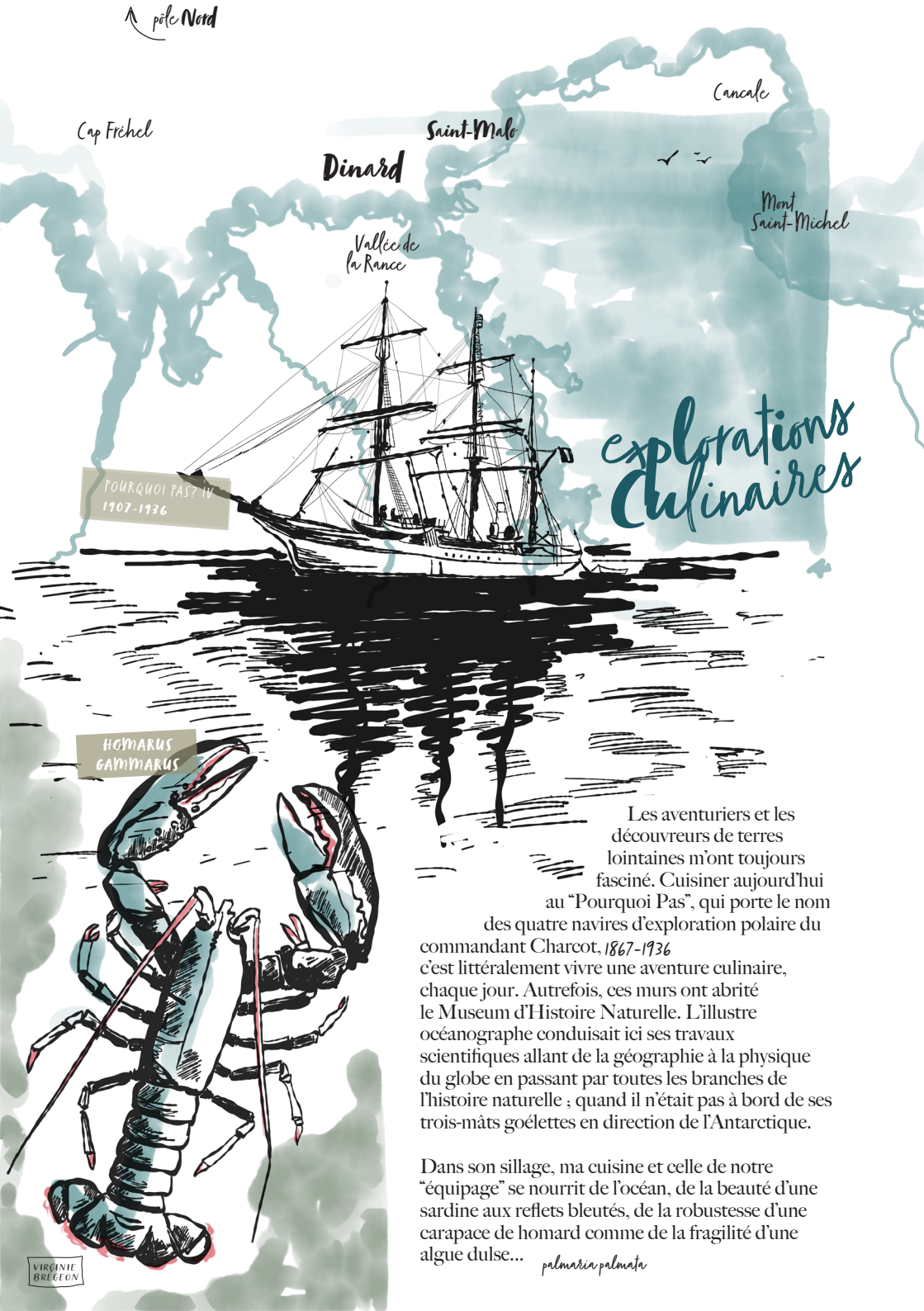

explorations culinaires

Les aventuriers et les découvreurs de terres lointaines m'ont toujours fasciné. Cuisiner aujourd'hui au "Pourquoi Pas", qui porte le nom des quatre navires d'exploration polaire du commandant Charcot, *1867-1936* c'est littéralement vivre une aventure culinaire, chaque jour. Autrefois, ces murs ont abrité le Museum d'Histoire Naturelle. L'illustre océanographe conduisait ici ses travaux scientifiques allant de la géographie à la physique du globe en passant par toutes les branches de l'histoire naturelle ; quand il n'était pas à bord de ses trois-mâts goélettes en direction de l'Antarctique.

Dans son sillage, ma cuisine et celle de notre "équipage" se nourrit de l'océan, de la beauté d'une sardine aux reflets bleutés, de la robustesse d'une carapace de homard comme de la fragilité d'une algue dulse...

palmaria palmata

Ma cuisine, c'est d'abord s'émerveiller des produits que je rencontre et choisis ; autant lors de balades sur les pointes de la Côte d'Émeraude que sur les marchés de Dinard et de Saint-Malo et surtout au gré de mes rencontres avec les travailleurs de la terre et de la mer...
Ces paysages, parfois rudes, toujours marqués par la marée ou par le temps, sont pour moi de véritables paysages comestibles, invitant à la contemplation esthétique et à la découverte culinaire.
Raconter la mer et ponctuer d'herbes du littoral, ou cuisiner la "terre", relevée par une touche marine...

Seul le goût du vrai m'intéresse

C'est mon credo : la référence au terroir, à ses produits authentiques, avec un regard nouveau, sensible, inspiré par le savoir-faire des hommes qui le vivent.



OCTOBRE-NOVEMBRE

les **produits d'ici**,
ma palette de goûts,
de couleurs
et de textures.

Appeler Paul Henri pour
le retour de la saison des
coquilles SAINT-JACQUES
& ORMEAUX

Aller visiter les jardins de la Matz pour les
légumes d'automne

Imaginer et faire les premiers essais des
menus de fêtes

Trouver du coing et des NASHI
dans la région

POTAGER

Prévoir les cultures d'herbes aromatiques
et fleurs pour l'année prochaine
au Jardin de la Flaudais

NB :
Sortie en forêt ?
Espérer trouver des cèpes...



esprit de cuisine

Notre carte s'écrit au rythme des saisons et de ce que chacune, le temps venu, peut offrir d'éphémère, de précieux, de meilleur.

Manger la Mer

un voyage, une exploration, une traversée culinaire face à la mer...

Lord Hamilton

En 1875, l'ancien colonel s'exclame « Oh my god, what a bric-à-brac !" en découvrant la villa qui sera ainsi rebaptisée. Il apporte ensuite sa touche personnelle, des atours de château anglais.

- 4 temps 95 €
- Accords mets et vins (3 verres) 48 €

Lyona Faber

Créative et entrepreneuse, l'anglaise visionnaire dessine la future station balnéaire de Dinard avec son mari, et pose les fondations de l'actuel Castelbrac, en 1872.

- 6 temps 115 €
- Accords mets et vins (5 verres) 80 €

Jean-Baptiste Charcot

En 1934, le Museum national d'Histoire naturelle achète le bâtiment. Les scientifiques naturalistes s'y installent et, dès lors, y mènent d'importantes recherches.

- 8 temps 135 €
- Accords mets et vins (7 verres) 95 €

Ce menu est établi pour l'ensemble des convives et ne pourra être servi après 13h30 et 21h.

Suggestion pour l'ensemble des menus : Note fromagère 10€

La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos prix sont indiqués T.T.C. Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les produits et espèces à la carte sont choisis pour leur saveur et leur caractère.
J'aime le printemps pour ses premiers légumes, asperges, ail des ours ; l'été pour ses poissons bleus et ses saveurs sucrées ; l'automne pour ses couleurs chatoyantes (courges et champignons) et les cueillettes en famille ; l'hiver pour ses saveurs iodées si caractéristiques de nos côtes (huîtres, homard, saint-jacques).

En octobre, j'ai autant de plaisir à retrouver la chair translucide des coquilles de plongée, qu'à serrer la pince de mes copains pêcheurs enfin retrouvés.

Et quand la saison arrive, c'est la fête, le plaisir de l'attente !

Travailler le produit de saison, préserver les ressources de la terre et de la mer, c'est un engagement écologique mais aussi une éthique et une esthétique de travail.
Nous vous présentons exclusivement des poissons issus de stocks au renouvellement contrôlé constant, prélevés dans le respect de leur cycle de reproduction, des fruits et légumes de saison produits localement dans le respect du vivant.

Cette démarche personnelle s'inscrit dans une discussion collective. Dans nos relations de confiance avec l'équipe et les producteurs, notre engagement auprès de "Tables et Saveurs de Bretagne", l'association des Chefs du territoire, et auprès d'Ethic Océans qui promeut des pratiques de pêche et de cuisine durables.

philosophie du vivant



Balade gourmande sur la Côte



Avaler une galette-saucisse sur le marché de Dinard

Le plaisir simple et authentique de tous les événements bretons. Soyez patients, faire la queue, c'est déjà vivre l'expérience !

Partir à la cueillette de saveurs sauvages dans la baie de Beaussais-sur-mer

Fenouil sauvage, salicorne, obione, criste marine à portée de main.

Pique-niquer en mer sur le Fou de Bassan

Partir à la découverte des îles Chausey ou du Mont-Saint-Michel depuis les flots, sur une vedette d'exception.

Faire le plein de pain au levain au fournil de Faustin

Feuilleter mon bouquin sur Mathurin Méheut et la cuisine de la Mer

Grignoter les pieds dans le sable à Saint-Lunaire

Des fruits de mer juste twistés à déguster un verre à la main devant le coucher de soleil.

Savourer une pâtisserie et un thé breton au salon Charcot

Déguster les patisseries de Clara, un thé Dinard Osaka, et se laisser bercer par le clapotis des vagues en contrebas.

Promenade du Clair de Lune

en musique, à la nuit tombée.

Glaces et promenade chez Vent de Vanille

Au bout du Clair de Lune, au-dessus de la grande plage et de son casino, de délicieuses glaces «aériennes» à ne pas manquer.

Cocktail à l'Aquarium

Un whisky Galaad infusé au sobacha, soft fraises, citron vert et huile d'olive... pour se retrouver et s'envoler le temps d'une soirée.