

Soirée Belles Marées

# UNE ÉCHAPPÉE BELLE ENTRE TERRE ET MER

En rejoignant ma Bretagne natale, j'ai eu un véritable coup de cœur pour cet endroit magique. Je suis honoré de cette nouvelle aventure et ravi de vous faire (re)découvrir l'hôtel de la Mer.

Ma philosophie ; je m'attache à travers mes plats à valoriser le terroir en partageant l'histoire d'hommes et de femmes, agriculteurs, pêcheurs, maraîchers et autres passionnés de produits locaux.

Je vous souhaite une belle découverte.

Sépastien Duhamel



### APÉRITIF, AMUSE BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT & ACCORDS METS & VINS - 110 €

#### Feuilletés apéritifs

Déclinaison autour de la Saint-Jacques Pernot Belicard - Bourgogne Aligoté 2023



#### Amuse-bouche

Salpicons de Saint-Jacques, saveurs de sous-bois, bouillon forestier Domaine du Clos des Fées - Les Sorcières, Côtes Catalanes



#### Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques, toast de pain au beurre d'oursins, choux fleur de couleur et écume iodée Domaine Pascal et Mireille Renaud - Saint-Véran 2024



#### Plat

Noix de Saint-Jacques grillées, déclinaison de potimarron, fumet de bardes

Domaine Vicenti - Patrimonio Frescu 2024



#### Dessert

Duo de raisins, crème légère aux marrons glacés et streusel châtaigne Domaine des Eyssards - Bergerac Mano à Mano 2023

## MARCHAND DE SOIF, LA PASSION DES VINS SINCÈRES

DCréé par des passionnés de vins vivants et d'émotions partagées, Marchand de Soif est bien plus qu'une cave : c'est une invitation au voyage à travers les terroirs, les savoir-faire et les histoires de vignerons authentiques.

Guidée par la curiosité, la sincérité et le goût du vrai, la sélection Marchand de Soif met en lumière des domaines engagés, des cuvées de caractère et des vins porteurs d'âme.

Chaque bouteille est une rencontre, une découverte, une promesse de plaisir partagé. En privilégiant les producteurs respectueux de la nature et de leur terroir, Marchand de Soif célèbre le vin comme une expérience vivante, faite de passion, de transmission et de convivialité.





