



Jean-Luc Rocha

Partage et authenticité sont les maîtres mots de Jean-Luc Rocha, distingué du titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007 et doublement étoilé au guide Michelin.

Les traditions et savoir-faire de la haute gastronomie se retrouvent dans les compositions à la fois généreuses et raffinées où notre Chef sublime avec passion les produits du terroir français.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Menu Surprise

140

Composé de : un amuse-bouche, une entrée, un poisson ou crustacé, une viande
un pré-dessert, un dessert et des mignardises

Nos Sommeliers vous proposent d'accompagner vos mets autour d'une combinaison de vins

La combinaison de vins

75



Entrées

Oeuf mollet mi-cuit à la Florentine
et jambon Ibérique Bellota

32

Maigre mariné au jus de yuzu
herbes potagères, sorbet poivron jaune et passion

38

Foie gras chaud en croûte de sésame et pavot
pickles de légumes et confit d'abricot

40

Velouté de pomme de terre aux huîtres
et caviar d'Aquitaine

65

Poissons

Homard juste saisi
bouillon de carcasses aux aromates, légumes comme un risotto

80

Dos de bar cuit rôti
asperges blanches au parmesan et émulsion de coquillages

55

Pavé de morue au plat
tripes de cabillaud, quelques légumes glacés

45

Moelleux de gambas rouges
parfumées à l'estragon, fondue de poireaux, jus de moules émulsionné

38

Viandes

Selle d'agneau rôtie
jus au piquillos, mijotée de pois chiches et jus de passion 50

Filet de veau cuisiné aux aromates
condiment cacahuètes/coriandre 52

Coeur d'entrecôte de boeuf black Angus
réduction de betterave rouge, légumes racines et asperges 60

Suprêmes de pigeon mariné au thé Earl Grey
cuisses confites, petits légumes glacés et jus réduit 56

Chariot

de fromages affinés par la maison Quatrehomme 18

Desserts

20

Chocolat Carupano en fine mousse
craquant à la noix de pécan, coulis de cacao et glace au lait

Café moka d'Ethiopie en crème légère
fines feuilles de chocolat Dulcey, crème glacée à la cardamome

Pomme Granny cuisinée et crue
assaisonnée de coriandre et crème d'Isigny

Assortiment d'agrumes frais/confits
sorbet orange et huile d'olive, crème citron jaune et yuzu

* Une liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel

Jean-Luc Rocha, Chef de cuisine, Mathias Alet, Chef Pâtissier et leurs brigades

