



# CARTE ESTIVALE

## ENTRÉES

- Pâté en croûte de viande de saison, légumes marinés 18  
Gaspacho de petits pois à la livèche 18  
Sardines marinées façon ceviche, fenouil sauvage 19  
Asperges blanches à la plancha, vinaigrette à la rhubarbe 22  
Carpaccio de poisson du jour, huile d'olive maturée et verjus 27

## PLATS

- Légumes du potager, quinoa et sauce aux herbes fraîches 38  
Retour de criée, pois gourmands, vinaigrette à la verveine 35  
Saumon de ligne d'Isigny, fenouil braisé et sauce quatre-quarts 41  
Demi-homard Bleu, beurre de corail et pâtes au jus 90  
Cochon de lait, pomme de terre à la braise et sauce barbecue 42  
Tartare de boeuf, vinaigre de pommée et piment fumé 43  
Contre-filet de boeuf, jeunes carottes et sauce comme une "Chimichuri" 52

## DESSERTS

- Rhubarbe pochée dans un sirop parfumé au basilic 12  
Paris-Brest du Saint-James, praliné aux noisettes 14  
Tarte à la fraise d'Ile de France et herbes du potager 14  
Baba framboise et verveine 14

Intensément chocolat 15

## DÉJEUNER CLUB

(sélection de mets choisis par notre chef de cuisine au déjeuner uniquement)



Entrée/ Plat ou Plat/Dessert ou Entrée/dessert 69

Entrée/Plat/Dessert 76



« Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous de artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon »

Extrait du manifeste Relais & Châteaux  
Pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité  
UNESCO, 18 Novembre 2014