

Menu «inspiration»

140

Amuse-bouche

Huître chaude et froide
velouté de coquillages, chou-fleur acidulé, crème de basilic et caviar Baeri

Homard bleu rissolé
risotto en habit vert, sablé aux olives taggiasca et lait d'amande

Croustillant d'artichaut barigoule au chèvre frais
lomo fumé, coeur de laitue, jus de cuisson au pesto

Suprême et cuisse de volaille de Bresse de deux façons
timbale de légumes de saison

Pré dessert

Comme un dimanche
crème glacée au lait et pain brûlé, crémeux au lait cru
caramel de lait et gavotte

Mignardises

*«Un plat est une histoire...
Il faut de l'âme et du coeur pour le réussir»
Jean-Luc Rocha - Meilleur Ouvrier de France*

Un mets, un vin

75

Notre équipe de sommeliers vous propose d'accompagner le menu «inspiration» d'une dégustation de vins

Servi jusqu'à 21h30




Entrées

Croustillant de légumes et bavaroise oeuf mollet servi tiède, vinaigrette aux herbes	32
Bar mariné au citron yuzu vierge de concombre et fenouil, sorbet concombre	40
Foie gras chaud en croûte de sésame et pavot pickles de champignons et oignon rouge, sorbet melon	44
Croq' langoustines laque piquillos, radis rose et avocat	48

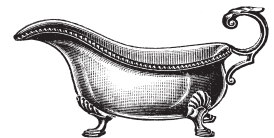
Poissons

Poulpe snacké tortilla aux poivrons, sabayon aillé, olives taggiasca et chorizo	45
Filet de turbot et pomme de terre cuisinés au beurre d'algues jeunes cébettes et fumet réduit	58
Dos de maigre sur la peau artichauts poivrades, sucrose et tomate confite, jus au pistou	52
Homard cuisiné au beurre de marjolaine palet de légumes verts, jus réduit à quintessence et lait de poule	90

Viandes

Onglet Black Angus croustillant de moelle de boeuf et oignons caramélisés	64
Selle d'agneau rôtie ravioli à la ricotta et perles potagères au bouillon de basilic	58
Ris de veau rissolé fricassée de champignons et épinards, réduction de fraises et baies roses mousse pomme de terre	60
Pigeonneau mi-fumé et gamba sautée quinoa crémeux au safran, aubergine, tomate, piquillos, dentelle à l'encre de seiche	56
Fricassée potagère à l'huile d'olive et herbes fraîches 	30

Jean-Luc Rocha, Chef Des Cuisines et sa Brigade



Plat végétarien

Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Prix nets en euros, taxes et service compris
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Une liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel.

Fromages

Chariot de fromages de la maison Quatrehomme sélectionnés au gré des saisons 23

Desserts

Framboises et rhubarbe confite en écrin de meringue
crème glacée aux baies roses 20

Comme un dimanche
crème glacée au lait et pain brûlé, crémeux au lait cru, caramel de lait et gavotte 20

Textures de chocolat Guanaja et cacahuètes
croustillant, crémeux, mousseux et sorbet 20

Cerises au thé parfumé à la fleur de cerisier
sablé amandes et griottes 20

Anthony Chenoiz, Chef Pâtissier

