

Menu Découverte

150

Amuse-bouche

Langoustine en habit de riz
bouillon de carcasses, caviar et salade de perles du Japon

Escalope de foie gras poêlée
mousse mangue passion et consommé de canard

Fricassée de cèpes aux parfums de truffe
velouté rafraîchi au saké

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc au lard de Colonnata
brioche et poireaux

Pigeonneau d'Anjou en viennoise d'origan
sucette de cuisse, gnocchi de patate douce, betterave et sucs de cuisson

Pré dessert

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

Mignardises

Un mets, un vin


80

Notre équipe de sommeliers vous propose d'accompagner le Menu Découverte d'une dégustation de vins

Servi jusqu'à 21h30




Entrées

Croustillant et fondant de pomme de terre et oignons escargots rissolés, céleri frais et mousse aux herbes du potager	38
Tarte fine aux légumes de saison jeu de textures, condiment marron de l'Ardèche et citron 	36
Langoustine en habit de riz bouillon de carcasses et salade de perles du Japon	48
Fricassée de champignons mousse de cèpes au raifort et velouté rafraîchi au saké	42

Poissons

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc au lard de Colonnata poireaux, brioche et thym frais	50
Dorade royale sur la peau topinambours, café et noisettes fraîches	42
Filet de turbot rôti caviar du Berry en salade et en potage, caviar Baeri français	60
Vapeur de cabillaud au citron vert coquillages marinière et fenouil braisé	46

Viandes

Lièvre à la royale truffe de Bourgogne, pomme de terre en nuage et soufflée	62
Filet de boeuf au sautoir céleri-rave confit, ananas, cardamome et coriandre fraîche, jus au vin rouge	58
Pigeonneau d'Anjou en viennoise d'origan sucette de cuisse, gnocchi de patate douce, betterave et sucs de cuisson	50
Côtelette et pastilla d'agneau aux raisins secs salsifis au jus et vinaigrette à l'ail noir	46
Méli-mélo de légumes de saison et herbes potagères 	38

Adrien Brunet, 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

Ecrin de meringue façon Mont Blanc
marrons, clémentine et orange 20

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

Tubes de maïs grillé
glace et sablé au maïs soufflé, chocolat Guanaja et grué torréfié 20

Croustillant au sésame
confit et crème de citron jaune, granité citron limoncello, sorbet shiso vert 20

Anthony Chenoiz, Chef Pâtissier

