

Printemps / Spring 2020

Imaginée par notre Chef Mathieu Gourreau

Entrées

Langoustine

Confiture de pommes de terre & poivre rouge Kampo du Cambodge
Condiment concombre, radis rose sur pain grillé au beurre de caviar
*Dublin bay prawn, potatoes marmalade flavoured with Kampo pepper,
Cucumber, pink radish on a caviar buttered toast*

34 €

Oeuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°
Mousse de Pecorino Romano, cube de lard fumé de la Forêt Noire
*Slowly cooked Pic Saint Loup egg at 64°, Pecorino Romano mousse,
Smoked Black Forest bacon*

24 €

Safran

Risotto alla Milanaise au safran du Pays de l'or
Milanese risotto with saffron from the golden country

31 €

Potager

Légumes du jardin de nos artisans, infusion naturelle et truffe noire en gelée
Vinaigrette d'huile d'olive l'Oulivie, jeunes pousses de chez Neafila
*Seasonal vegetables from our producer, truffled vegetables jelly,
"L'Oulivie" olive oil dressing, Neafila's herbs*

32 €

Plats

Sandre

Caramélisé au miso des campagnes et Saké
Fine purée d'asperges vertes, lentin de chêne sauté au thym de notre jardin
Zander, caramelized with miso and sake, green asparagus puree and sautéed shiitake.
38 €

Rouget

Cuit comme un rôti, artichaut violet et padron
Jus des têtes à l'ail noir de chez Boutarin
Roasted red mullet, purple artichoke and padróns, black garlic and fish sauce.
36 €

Agneau

Filet au sautoir et épaule confite
Compote d'oignon des Cévennes, pok choï snacké, jus d'un braisage
*Roasted filet of lamb and confit shoulder, Cévennes onions compote,
Seared pak choi, lamb cooking juice.*
38 €

Canette des Dombes

Asperge blanche en deux façons, jus de carcasse à l'ail confit de la Drôme
Chips d'ail éléphant
*Dombes duckling, white asparagus in two ways,
confit garlic and duckling jus, jumbo garlic crisp.*
32 €

Fromage et Desserts

Chariot de fromages

Fromagerie " Les Marie " des Halles Castellanes
Cheese trolley " Les Marie " from Halls Castellanes.

16 €

Imaginé par notre chef pâtissier Clément Boursiquot

Baba

Infusé aux baies vertes de Sancho et sa crème diplomate,
Sélection de deux rhums au choix

*Baba infused with green sansho berries, diplomate cream,
Served with a selection of two rhums at your choice*

18 €

Esprit Snikers

Crèmeux et mousse chocolat lait Jivara,
Croustillant Caraïbes et praliné cacahuète maison

*Jivara milk chocolate mousse and cream,
Caribbean crisp and homemade peanuts praline.*

14 €

Racine carrée

Biscuit cuillère cacao, compotée de poires, crèmeux praliné amande maison
Ganache chocolat noir

*Cocoa sponge finger, pear compote, homemade almonds praline
Dark chocolate ganache.*

14 €

Dôme en écailles

Bavaroise avocat cœur coulant aux agrumes sur un sablé Breton
Tuile craquante et copeaux de coco

*Avocado bavaroise on a sable breton, creamy citrus,
crispy citrus tuile and coconut.*

14 €