

Menu Découverte

150

Amuse-bouche

Langoustine en habit de riz
bouillon de carcasses, caviar et salade de tapioca

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

Fricassée de cèpes aux parfums de truffe
velouté rafraîchi au saké

Curry de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc au lard de Colonnata
gyoza de petits légumes d'hiver et tarama de corail

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

Pré dessert

Chocolat Loma Sotavento et estragon
ganache montée, crumble, sauce et glace

Mignardises

Un mets, un vin


80

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

Servi jusqu'à 21h30




Entrées

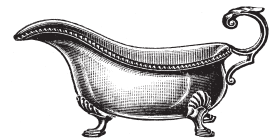
Cuisses de grenouille en tempura oeuf poché dans son bouillon parfumé à la Chartreuse, mousse et condiment à l'ail	42
Tarte fine aux légumes de saison jeu de textures, condiment marron de l'Ardèche et citron 	36
Langoustine en habit de riz légumes marinés au kalamansi, bouillon de carcasses et salade de perles du Japon	48
Fricassée de champignons à la truffe noire mousse de cèpes au raifort et velouté rafraîchi au saké	56

Poissons

Curry de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc au lard de Colonnata gyoza de petits légumes d'hiver et tarama de corail	50
Poulpe snacké poitrine fumée et confite, chou et carotte façon pot-au-feu, bouillon perlé au foie gras	48
Filet de turbot rôti caviar du Berry en salade et en potage, caviar Baeri français	60
Vapeur de maigre au citron vert coquillages marinière et fenouil braisé	46

Viandes

Lièvre à la royale truffe noire du Périgord, pomme de terre en nuage et soufflée	70
Filet de boeuf en croûte de kadaïf cerfeuil tubéreux caramélisé et endives fraîches, vinaigrette à la truffe jus au vin rouge et échalotes	58
Pigeonneau d'Anjou en viennoise d'origan sucette de cuisse, brownie de patate douce au cheddar, betterave et sucs de cuisson	50
Ris de veau caramélisé au balsamique pâte fraîche au sarrasin, poivrons longs confits et jus de viande	54
Méli-mélo de légumes de saison et herbes potagères 	38



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

La part du gâteau au chocolat Gianduja
praliné tournesol et sorbet citron 22

Mirliton pina colada
frécinette rôtie, crème vanillée et sorbet mangue 20

Chocolat Loma Sotavento et estragon
ganache montée, crumble, sauce et glace 20

Crème légère aux marrons confits
gelée mandarine, agrumes frais et meringue au citron noir 18

Arien Brunet, Chef des Cuisines et sa Brigade

