

Menu Découverte

150

Amuse-bouche

Finger de king crab, concombre et menthe
yaourt citron et ketchup d'oursin

Escalope de foie gras poêlée
agrumes frais et bouillon au vin chaud

Fricassée de cèpes aux parfums de truffe
velouté rafraîchi au saké

Saint-Jacques snackées au lard de Colonnata
tatin d'artichaut au vin jaune

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

Pré dessert

Meringue craquante parfumée au citron vert et avocat glacé
crème acidulée et sablé au wasabi

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

| | |
|---|----|
| Foie gras de canard mi-cuit sur toast clémentines confites et caramel d'agrumes | 48 |
| Gambero rosso marinée au citron vert avocat épicé et mangue fraîche, condiment cacahuète | 44 |
| Finger de king crab, concombre et menthe yaourt citron et ketchup d'oursin | 60 |
| Fricassée de champignons à la truffe noire mousse de cèpes au raifort et velouté rafraîchi au saké  | 56 |

Poissons

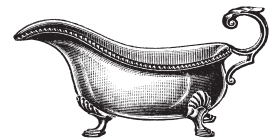
| | |
|--|----|
| Saint-Jacques snackées au lard de Colonnata tatin d'artichaut au vin jaune et pomme fraîche | 48 |
| Aiguillettes de saint-pierre rôties au satay risotto à la betterave et vierge de chorizo | 52 |
| Homard bleu de Quimper à Tokyo rôti puis laqué au soja fumé, nouilles soba, légumes au mirin dans un bouillon Dashi | 80 |
| Turbot confit à la verveine minestrone de légumes déstructuré dans une soupe de poisson, poutargue | 60 |

Viandes

| | |
|---|----|
| Cochon de lait lentilles vertes du Berry et ail confit | 48 |
| Filet de boeuf en croûte de kadaïf aubergine fumée et boulgour aux herbes, échalotes confites au jus | 58 |
| Pigeonneau d'Anjou en viennoise d'origan sucette de cuisse, brownie de patate douce au cheddar, betterave et sucs de cuisson | 50 |
| Canon d'agneau aux épices déclinaison de pois chiche et fruit de la passion | 54 |



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

Chocolat Guanaja
crème fraîche d'Isigny et sorbet griotte, dans l'esprit d'une Forêt-Noire 20

Fines feuilles de pommes caramélisées
sorbet tatin au parfum de truffe 22

Fraîcheur exotique
fruit de la passion en confit et crémeux, glace noix de coco 18

Le citron, rafraîchi au poivre de Timut
chiboust glacée, croustillant au muscovado 20

Adrien Brunet, Chef des Cuisines et sa Brigade

