



Déjeuner Saveurs

Entrée, Plat et Dessert 44€

Le jeudi 3 au samedi 5 septembre

Salé apéritif

Œuf mollet frit, mousseline de céleri et betterave en collection

Solomillo Ibérique aux herbes, poitrine confite et laqué, déclinaison de carottes et son jus réduit

Notre vacherin glacé

Mignardises

Uniquement valable le midi du jeudi au samedi hors jours fériés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Entrées

Lingot de foie gras de canard, son chutney aux abricots et gel au lait d'amande 35€

Carpaccio de langoustine, sa marinade de petits légumes et caviar Gold, fraîcheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté 46€

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de terre et truffe d'été (tuber aestivum), sa sauce Albuféra 41€

Céviche de bar mariné au curry jaune, fraîcheur de fenouil à l'aneth et gel de citron 35€

Poissons

Filet de daurade sébaste rôti, mille feuilles de patate douce et pomme de terre, sauce curry coco 45€

Cappuccino de homard bleu, petit pois à la française et raviole de ses pinces 59€

Viandes

Filet de canette cuit en basse température, pommes amandines, billes de carottes son jus à la cardamome 46€

Filet de bœuf race Charolaise rôti, pomme soufflées et poêlé de girolles et aubergine, sa sauce cacahuète 54€

Fromages

Assiette gourmande de Fromages (sélection MOF 2007 madame GABORIT Laetitia de Béarn)

3 morceaux 17€

5 morceaux 21€

7 morceaux 25€

Desserts

Thé Matcha et fruits rouges 16€

Pêche confite au sirop, sorbet pêche de vigne et infusion thym mélisse 16€

Entremets praliné chocolat et glace noisette 16€

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Escapade gourmande

En 4 escales 84€*

En 5 escales 98€*

Mise en Bouche

*Lingot de foie gras de canard, son chutney aux mirabelles
et gel au lait d'amande*

Ou

*Filet de maigre mariné façon rollmop's, fûts de pomme de
terre confit, betterave en déclinaison*

*L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de
terre et truffe de Bourgogne, sa sauce Albuféra*

*Filet de truite cuit à la vapeur, bouillon citronnelle et
gingembre arancini aux piquillos et champignons*

Ou (pour les 4 escales)

Et (pour les 5 escales)

*Suprême de pintade fermière rôti, quenelle de pomme de
terre au parmesan, poêlé de choux et lard paysan, son jus à
saucer*

*Pêche confite au sirop, sorbet pêche de vigne et infusion
thym mélisse*

Mignardises

*Le même menu pour l'ensemble de la table

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

La symphonie culinaire

129€*

Mise en bouche

*Carpaccio de langoustine, sa marinade de petits légumes,
fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté*

*L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de
terre et truffe de Bourgogne, sa sauce Albuféra*

Cappuccino de homard bleu et ses petits pois à la française

*Filet de bœuf race Limousine rôti, pomme soufflées et
fricassée de girolles, maïs en collection, sa sauce au vin
rouge*

Sélection de 3 fromages de Laetitia GABORIT MOF 2007

Finger aux figues et kumquat, son sorbet figue thym

*Le même menu pour l'ensemble de la table

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers