



Déjeuner du fin gourmet

Entrée, Plat et Dessert 39€

Le vendredi 2 et le samedi 3 mai

Salé apéritif

Tartare de thon et sévillane de poivrons et guacamole

Merlan de bœuf Angus, déclinaison de carotte et rouleau de pomme de terre sa sauce au vin rouge

Le vacherin glacé

Mignardises

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

Golden foie gras de canard Français en terrine, chutney fraise - rhubarbe et gel de balsamique BIO 35€

Carpaccio de langoustine et fine brunoise de légumes, fraîcheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté 39€

Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma 38€

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, dans son jardin printanier aux asperges de la ferme Riedinger et meslun de salade 35€

Poissons

Filet de lieu en viennoise d'algues, risotto aux chanterelles et moussons des près, sauce lait de coco et citronnelle 42€

Filet de lotte lardé de chorizo Ibérique et cuit en vapeur douce, artichaut poivrade en barigoule, macaronis farcis, bisque de langoustine au saté 49€

Viandes

Carré d'agneau en croute d'épices rôti, cubes de pomme de terre confit et condiment d'ail noir, son jus perlé au romarin 49€

Filet de canette cuit en basse température, déclinaison de carottes et pomme amandine, jus à la cardamome verte 42€

Fromages

Assiette gourmande de Fromages (sélection du moment) 17€

Desserts

Vacherin glacé aux saveurs de saison 16€

Inspiration Bounty 16€

Entremets fraise, amande et son sorbet 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 3 escales 69€*

En 4 escales 84€*

En 5 escales 98€*

Mise en Bouche

Golden foie gras de canard Français en terrine, chutney fraise - rhubarbe et gel de balsamique BIO

Ou

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, dans son jardin printanier aux asperges de la ferme Riedinger et meslun de salade

Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma

Ou (pour les 3 et 4 escales)

Et (pour les 5 escales)

Filet de lieu en viennoise d'algues, risotto aux chanterelles et moussons des près, sauce lait de coco et citronnelle

Ou (pour les 3 et 4 escales)

Et (pour les 5 escales)

Filet de canette cuit en basse température, déclinaison de carottes et pomme amandine, jus à la cardamome verte

Vacherin glacé aux saveurs de saison

Mignardises

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

*Forts de leur succès, certains produits peuvent être en rupture une suggestion vous sera proposée

***Le même menu pour l'ensemble de la table**

PRIX NETS Service inclus

Forfait eau plate ou gazeuse 3€/personne

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

Symphonie culinaire

En 6 partitions 125€*

Mise en bouche

Carpaccio de langoustine et fine brunoise de légumes, fraîcheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté

Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma

Filet de lotte lardé de chorizo Ibérique et cuit en vapeur douce, artichaut poivrade en barigoule, macaronis farcis, bisque de langoustine au saté

Carré d'agneau en croute d'épices rôti, cubes de pomme de terre confit et condiment d'ail noir, son jus perlé au romarin

Assiette de fromages

Inspiration Bounty

Mignardises

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

*Forts de leur succès, certains produits peuvent être en rupture une suggestion vous sera proposée

***Le même menu pour l'ensemble de la table**

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