

Menu Gourmand
« Autour de la truffe blanche »

125 €

En prélude du palais :

Dans une pomme de terre tiède

Sur une salade, Saint-Jacques et champignons acidulés

En aumônière,

Crevettes, courgette et artichaut mariné

Le fameux risotto

Blanc de pintadeau cuit à la peau

Macaron tendre à la truffe blanche et ganache ivoire

Tasse de moka

Taxes et service compris



La simplicité

exige une maîtrise

de tout instant,

instant de cuisson,

de goût,

de finition,

et, enfin,

de dégustation

J. Garault
Chef de cuisine

J. Ballat
Chef pâtissier

J.M. Chapuis
Responsable du Restaurant

Les Entrées

Le Raisin Noir

Comme un condiment, foie gras tiède et air d'épices 35 €

Le Cèpe

En soupe infusé à la châtaigne, cube de crabe 27 €

Le Homard

Fine gelée, rouelles de vitelotte et son espuma 35 €

L'endive

En feuilles roulées, au loup cuit au gros sel 29 €

Les Incontournables

La soupe de poissons

Poissons de roche de mon pêcheur Gérard Rinaldi avec ses accompagnements 27 €

La bouillabaisse

En trois services :

Soupe, et son plateau de garniture,

Pomme de terre safranée, filet de vive, rascasse, et moules

Tranche épaisse de fenouil, filet de Saint-Pierre, daurade et langoustine 59 €

Le loup

En croûte de sel rose de l'Himalaya, minestrone de légumes 59 €

Le risotto

Au vin rouge, tempura de rouget 27 €

Les Viandes

Le Wagyu

En pavé rustique, tartine de soubressade et piquillos farcis 49 €

Le Veau

En jarret confit aux agrumes et laqué, lasagne de pommes et confit de cèpes 46 €

(Pour deux personnes - Prix par personne)

Le Canard

En magret façon millefeuille, avec foie gras et tranches de granny acidulée 42 €

Taxes et service compris

La Pêche

La Sole

Rôtie à l'arête, beurre clair à l'huile d'argan, mijoté de navet et choux 45 €

Le Saint-Pierre

En tronçon, laqué d'un jus brun au sésame, wok de légumes 44 €

La Daurade

Terre & Mer à l'émulsion de persil 57 €

Les fromages frais et affinés 20 €

Le Reblochon,

En tartine fondante de pomme de terre et chorizo

Ou

Le Brie,

Au crémeux de truffe, tuile de noix

Les Desserts 20 €

Le fruit

La noisette

Macaronade de noisette à la fleur de sel, sorbet aux fruits torréfiés

La poire

Poire lentement rôtie à la fève de Tonka et sa crème vanille à l'ancienne

La banane

Transparence de banane et son crémeux au lait brûlé, écume de muscade

Le chocolat

Jivara lacté

Compression de pommes aux agrumes et mousse légère Jivara, biscuit breton

Nyangbo 68%

Crème moussueuse mascarpone et grand cru du Ghana en millefeuille croustillant

Guanaja 80%

Soufflé au chocolat Guanaja et pépites fondantes

Taxes et service compris