

Menu Chef

48 €

Amuse Bouche

Riso de Pâtes, Truffe d'été aestivum

Soupe de Tomates au Miel épicé, Brunoise de légumes croquants, Pain Melba et Basilic

Filet de Daurade Grise et Courgette à la plancha, Moules-Chorizo et gel de Citron

Poitrine de Cochon d'Auvergne confite, Salade haricots verts, Amandes fraîches et Pêche

Dessert au choix

Accord Vins

33 €

AOC Sancerre 2017, Domaine Paul Prieur et Fils

*

AOC Puisseguin-Saint Emilion, 2015, Château Clarisse

*

AOC Jurançon, Vendanges tardives 2015, Château Montesquiou

Menu F

68 €

Sélection de quatre plats et un dessert, selon vos goûts et préférences, en portion dégustation

Accord Thés

35 €

Thé Fauchon Ohanami, Framboise, Citronnelle, Cardamone

*

Thé Fauchon Pêche-Grenade, Gingembre, Concombre, pêche jaune et sirop d'Agave

*

Thé Mélange Fauchon, Mangue, Fruits de la passion, crème de coco, cannelle

*

Infusion Sérénité

LES VEGETAUX

Cœur de Laitue, Mozzarella « bio », Vinaigrette à la Fraise	13€
Soupe de Tomates au miel épicé, brunoise de Légumes, Pain Melba et Basilic	16€
Œuf Mollet Bio poêlée de Girolles aux Abricots, Amandes fraîches et écume lactée	18€
Bouquet de Légumes de saison, Vinaigrette Verveine-citron	20€
Riso de Pâtes " <i>comme un Risotto</i> " Truffe d'été aestivum, émulsion végétale	22€

LA MER

Cannelloni de Saumon fumé, Rémoulade de Céleri, Granny Smith	20€
Carpaccio de Thon Méditerranée, Vinaigrette "Yuzu", aromates et crumble de Parmesan	22€
Ravioles de Langoustines, Consommé au Thé Fauchon "Lapsang Souchong"	24€
Dos de Maigre Rôti, condiment Grenobloise, Pommes Mitrailles et jus réduit	26€
Filet de Daurade Grise et Courgette à la plancha, Moules-Chorizo et gel de Citron	28€
Goujonnettes de Sole côtière en " <i>Tempura</i> " au Curry, Crème légère Concombre, Légumes croquants	37€
Riso de Pâtes " <i>comme un Risotto</i> " Homard Européen, Bisque onctueuse	38€
Caviar de Baeri en 20gr, Crème fraîche d'Isigny et mouillette briochée	60€

LA TERRE

Pâté en croûte Fauchon « Veau, Morilles », Salade frisée Grosses Côtes, pickels d'Oignons rouge	22€
Foie gras de Canard de la Ferme de Jean Sarthe, Figues et pain brioché	24€
Suprême de Volaille du Gâtinais, petites Girolles au Cerfeuil, mousseline de Pommes de terre	26€
Poitrine de Cochon d'Auvergne confite, Salade haricots verts, Amandes fraîches et Pêche	27€
Jambon « Porc Noir de Gascon » 24 mois, Câpres, Tomates confites et pain d'Epeautre	30€
Agneau de Lozère, Artichauts, Riquette et Piquillos, Anchois & Olives	32€
Château Filet « Rouge des Près », Pommes de terre mitraille, cœur de romaine	36€

LES DOUCEURS

Salade de Fraises	11€	Bisou Bisou fruit rouges	11€
Entremet Folha	11€	Mille-feuille Vanille	11€
Éclair du moment	11€	Tarte du moment	11€