

Notre menu d'hiver

LA CARTE DÉGUSTATION

► Réserver

(Dîner - 220€)

ENTRÉE

Cuit sur du Méliot sauvage
Céleri rave des jardins, beurre
battu infusé des peaux,
bergamote, radis rose et coeur
de caviar

PLATS

Confit délicatement sur le coin
du feu, Saint-Pierre de
Méditerranée, extrait
d'aubergine, menthe,
pamplemousse, sumac

DESSERTS

Interprétation d'une cigarette
russe, chocolat Grand Cru de
l'île de Java, vanille, framboise



LA CARTE RESTAURANT

► Réserver

(Déjeuner ou dîner - 165€)

ENTRÉE

Caviar Daurenki Tsar Imperial
servi sur une pomme soufflée
craquante, crème foisonnée
d'extraits de crustacés en
chaud et froid, bouillon toasté

PLATS

Langoustines de belle taille
cuites dans des feuilles de
mûrier, bouillon de haricots
verts grillés, poireaux, vinaigre
de ûre, fines feuilles des pinces
soufflées

DESSERTS

Glace persil, banane en
ravioles, poivre noir, miettes de
brioche caramélisées



LA CARTE BRASSERIE

► Réserver

(Déjeuner - 70€)

ENTRÉE

Mitonnées dans du riz au four
Asperges blanches du Château
de Fargues, oeuf mollet défait
parfumé au jus de truffe
millésime 2018

PLATS

Confit délicatement sur le coin
du feu, Saint-Pierre de
Méditerranée, extrait
d'aubergine, menthe,
pamplemousse, sumac

DESSERTS

Notre irremplaçable et délicieux
fondant chocolat servi avec sa
glace vanille et ses craquants
pralinés

