

Menu

Terre, Lac et Mer

En 8 temps 288€

La Royale d'un bouillon "Dashi",
Saint-Pierre à cru à l'huile de romarin

LES GROSSES ASPERGES VERTES AU
PARFUM DE CITRONNELLE

Grillées à la flamme, tapis vert de pistache et velours d'oseille

LES PETITS POIS CROQUANTS

Liés d'un coulis d'estragon, coques et rhubarbe acidulée,
crème de coque à la fleur de sureau

BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé

TURBOT MATURÉ

Confit tout doucement, poudre d'herbes et de poivre,
grosse morille et farce de langoustine,
jus de presse infusé à la réglisse

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT À
L'ESSENCE DE NOIX

Blettes en gratin gourmand, jus de veau au vin jaune
et huile de bourgeon de sapin

LA RHUBARBE

Rafraîchie à l'aloë vera,
crème Fontainebleau, sorbet mentholé

CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome,
sauce amère aux épices

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris