



MENU DÉCOUVERTE

Le Chef exécutif, Christophe Raoux, inspiré par les saisons et les produits frais du marché vous propose, pour l'ensemble de votre table :

Menu découverte en quatre escales 175.-/pers.

Menu avec accord mets et vins 250.-/pers.

(Disponible uniquement le soir)

ENTRÉE

Pastèque rôtie

Melon Charentais / Fin bouillon parfumé à la tagete / Vinaigre de chardonnay **32.-**

Agnolotti de volaille Suisse Vieux Gruyère / Jus corsé / Mandarine **39.-**

Tomates anciennes GRTA

Straciatella crémeuse / Infusion d'herbes du jardin / Confiture d'huile d'olive **46.-**

Encornets de pêche côtière en fines tagliatelles

Salade d'algues fraîches / Huîtres Gillardeau / Coquillages **48.-**

Homard bleu rôti aux feuilles de citronnier

Main de Bouddha / Fleurs de jasmin / Mirabelles **98.-**



POISSON

Lotte de petit bateau

Petit pois / Jambon Bellota / Fleurs de Capucine **76.-**

Saint-Pierre confit

Fleur de courgette du pays / Caponata de légumes / Jus aux herbes **83.-**

Pavé de bar sauvage cuit à la vapeur d'eau de mer Caviar Icone / Sauce au Champagne « Deutz » **172.-**



VIANDE

Filet de bœuf maturé

Artichauts poivrade farcis / Chimichouri / Jus corsé / Anchois de Cantabrie **64.-**

Filet de canette de France

Figues / Feuilles de sakura / Navet confit **62.-**

Ris de veau cuit meunière Cèpes / Pommes de terre confites / crèmeux de romaine **64.-**



À PARTAGER

Turbotin farci, langoustines Basilic frais / Citron confit **116.-/pers.**

Loup de mer cuit au naturel en croûte de gros sel marin **79.-/pers.**

Tomahawk de veau fumé au romarin Pommes dauphines / Truffe d'été **112.-/pers.**

Nos poissons sont accompagnés de jeunes légumes de saison et d'une purée de pomme de terre.



FROMAGES

Chariot de fromages Sélection de la fromagerie Bruand **22.-**



DESSERT

La figue Feuille à feuilles caramélisées / Sorbet galanga **18.-**

La framboise « Blanc manger » / Basilic frais / Ananas **19.-**

L'abricot rôti Meringue croquante / Crèmeux à la vanille **18.-**

Tarte au chocolat Praliné noisette / Glace au sobacha **18.-**

Croustillant au miel de Jussy Sorbet au gingembre et yuzu / Pollen frais **18.-**