

UNE CUISINE *Naturaliste*[®] INTEMPORELLE...

Retour des champs en 5 actes – patience, entrée, suite, entremets & délices – 190 €

Jour de fête en 6 actes – patience, 2 entrées, suite, entremets & délices – 230 €

Palais enchanté en 7 actes – patience, 2 entrées, 2 suites, entremets & délices – 260 €

En guise de Patience
Petite Brioche d'Herbes tout Juste Sortie du Four
Granité au Bouillon de Jardin



Œuf Poule au Caviar
Chaud Froid de Ratte sous la Cendre, Mouillettes aux Epices de Mer

•
Belles Asperges des Sables et Petits Poireaux Grillés
Tempura de Feuilles d'Oseille et d'Orties au Citron

•
Gamberoni sur le Sel
Gelée Crémeuse de Rouget et Corail d'Oursin au Vin de Bordeaux
Melba d'Ecailles

•
Oreiller Moelleux de Morilles, Truffes et Girolles sous la Mousse



Sole « Au Roy »
Glacée au Vin de Mer
Pommes de Terre « Bijoux » à l'Osciètre

•
Homard Rôti Légèrement Fumé à la Cheminée
Oignon à la Pêche, Beurre des Dunes
(supplément de 10 €)

•
Filet de Bœuf et Foie Gras Grillé « Sur le Dos »
Mariné Fortissimo au Poivre de Penja
Pommes Soufflées

•
Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises
Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux



Entremets & Douceurs



L'Arbre aux Délices

Les Grands Fromages d'Exception
(supplément de 20 €)



Crêpe Soufflée de la Jardinière
aux Fraises d'Eugénie



Pêche Blanche au Naturel,
une Quenelle de Glace Crémeuse à la Verveine et Coulis de Framboises d'Eugénie



Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel,
Glace Fondue à la Rhubarbe



Feuilleté Croquant au Chocolat Salé-Poivré
Sabayon d'Endive Caramélisée