

UNE CUISINE

Naturaliste

INTEMPORELLE ...

Retour des champs – patience, entrée, suite, entremets & délices – 195 €

Jour de fête – patience, 2 entrées et suite ou entrée et 2 suites, entremets & délices – 235 €

Palais enchanté – patience, 2 entrées, 2 suites, entremets & délices – 265 €

En guise de Patience

Colimaçon Feuilleté tout Juste Sorti du Four
Soupe Rafrâichie d'Oignon à la Truffe

ENTRÉES

Foie Gras d'Oie 

Gelée de Poivres Fauves au Pomerol

Tastou à la Truffe

•

Oeuf Poule au Caviar 

Chaud Froid de Ratte sous la Cendre, Mouillettes aux Epices de Mer

•

Saint-Jacques en Carpaccio,

Merveille Croquante de Langoustines aux Herbes

Velours «Retour des Indes»

•

Jaune d'oeuf sur la Broche

Royale d'Artichaut à la Truffe

Fritto Misto de Racines et Herbes du Jardin

•

Oreiller Moelleux de Morilles, Truffes et Girolles sous la Mousse 

Un de nos Grands Classiques

SUITES

Belle Truite Saumonée d'Eaux Vives « en Papier »

Relevée d'une Nage au Maïs Praslin, Petits Légumes du Potager

•

Sole du Marin Pêcheur en Bouillon d'Araignée de Mer

Chair des Coffres, Beurre aux Algues Sauvages

•

Homard Rôti Légèrement Fumé à la Cheminée 

Oignon à la Pêche, Beurre des Dunes

(supplément de 15 €)

•

Caneton au Sucre

Laqué aux Graines Torréfiées

Consommé d'Herbes à la Bergamote, Soufflé Agrumes & Gentiane

•

Filet de Bœuf et Foie Gras Grillé « Sur le Dos »

Mariné Fortissimo au Poivre de Penja

Pommes Soufflées

•

Tourte Feuilletée de Tendre Pigeonneau 

Cerises de l'An Passé, Grand Jus

Les Grands Fromages d'Exception
(supplément de 30 €)



ENTREMETS ET DOUCEURS

Un Soufflé Epoustoufflant 
à la Verveine du Jardin



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



Entremets Baroque de Pain Perdu au Pamplemousse
Dentelle d'Amandes



L'Arbre aux Délices



cette charmante couronne indique
les Grands Classiques de Michel Guérard