

ENTRÉES

BOUQUET DE MER EN RAVIOLES <i>caviar Daurenki Impérial et Criste marine</i>	59
HERBES LACTÉES <i>châtaignes et girolles confites au Château Chalon</i>	50
RIZ CROUSTILLANT <i>crémeux de parmesan, topinambours et poires</i>	37
POULPE AU PIMENT FUMÉ <i>pommes grenailles caramélisées au jus de pois chiche</i>	46

STARTERS

SHRIMP RAVIOLI	59
<i>Daurenki Imperial caviar and rock samphire</i>	
FRESH HERBS PIE	50
<i>candied chestnuts and chanterelles in yellow wine</i>	
CRISPY RICE	37
<i>parmesan cheese, Jerusalem artichokes and pears</i>	
OCTOPUS WITH RED CHILI PEPPER	46
<i>caramelized potatoes in chick peas juice</i>	

PLATS

CABILLAUD CONFIT A L'HUILE D'ARGAN <i>citron rôti et pousses d'épinard</i>	52
TURBOT COTIER CUIT MEUNIERE <i>chou fleur rôti, crémeux de maïs</i>	69
SAINT JACQUES A LA TRUFFE NOIRE <i>tortellini à l'amande douce et bisque de potiron</i>	95
CANARD DE CHALLANS AUX EPICES <i>betterave rouge et coing</i>	65
NOIX DE RIS DE VEAU DORÉE <i>salsifis et raisins blonds, jus aux capres</i>	70
AGNEAU DE LAIT ROTI <i>artichauts violets caramélisées, gnocchis à la truffe</i>	77

MAIN COURSE

CANDIED COD IN ARGAN OIL <i>roasted lemon and spinach</i>	52
COASTAL TURBOT COOKEED MEUNIERE <i>roasted cauliflower, creamy corn</i>	69
SEA SCALLOPS WITH BLACK TRUFFLE <i>sweet almond tortellini and pumpkin bisque</i>	95
ROASTED DUCK BREAST AND SPICY <i>red beets and plums condiments</i>	65
VEAL SWEETBREADS <i>salsify, capers and fresh grapes</i>	70
SADDLE OF LAMB <i>caramelized artichokes, black truffle gnocchis</i>	77

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES AFFINES <i>sélection de Marie Quatrehomme</i>	28
POMME DE 8 HEURES <i>sirop d'hibiscus, yaourt glacé à la vanille</i>	22
CITRON MERINGUE <i>crémeux à la noix de coco</i>	22
GAVOTTE AU CACAO <i>ganache Caraïbes et crème glacée au gingembre</i>	22
CAFE-PRALINE NOISETTE <i>glace à la crème épaisse</i>	22

CHEESE & DESSERTS

CHEESE PLATE

Selected of Marie Quatrehomme

28

8 HOURS CANDIED APPLE

hibiscus syrup and white cheese vanilla ice cream

22

LEMON MERINGUE

coconut panna cotta

22

GAVOTTE BISCUIT

chocolate ganache, ginger ice cream

22

COFFEE AND HAZELNUT BISCUIT

iced double cream

22

MENU DÉJEUNER

57 €

L'ŒUF DE MON ENFANCE

•

NOIX DE VEAU

marinée au citron, carotte et jalapeno

Ou

RIZ CROUSTILLANT

chou-fleur rôti, crémeux de maïs et jus de coquillages

•

CABILLAUD CONFIT

tortellini à l'amande douce et bisque de potiron

Ou

JOUES DE PORC BRAISÉES

lentilles vertes du Puy et chou rouge

•

POIRE POCHÉE

crème de marron et sorbet poire

Ou

CAFE-PRALINE NOISETTE

glace à la crème épaisse

LUNCH MENU

57€

EGG OF MY CHILDHOOD

•
MARINATED VEAL

with lemon, carrot and jalapeno

Or

CRISPY RICE

roasted cauliflower, creamy corn and seashell juice

•
CANDIED COD

sweet almond tortellini and pumpkin bisque

Or

BRAISED PORK CHEEK

Green Puy lentils and red cabbage

•
POACHED PEAR

chestnut cream and pear sorbet

Or

COFFEE AND HAZELNUT BISCUIT

iced double cream

MENU DÉGUSTATION

162 € *Accords mets & vins 100 €*

L'ŒUF DE MON ENFANCE

•

HERBES LACTEES

châtaignes et girolles confites au Château Chalon

•

POULPE AU PIMENT FUME

pommes grenailles caramélisées au jus de pois chiche

•

RIZ CROUSTILLANT

crémeux de parmesan, topinambours et poires

•

CABILLAUD CONFIT A L'HUILE D'ARGAN

citron rôti et pousses d'épinard

•

CANARD DE CHALLANS AUX EPICES

betterave rouge et coing

•

FRAICHEUR D'AGRUMES

•

POMME DE 8 HEURES

sirop d'hibiscus, yaourt glacée à la vanille

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives à table

TASTING MENU

162 € *Wine pairings* 100 €

EGG OF MY CHILDHOOD

•

FRESH HERBS PIE

candied chestnuts and chanterelles in yellow wine

•

OCTOPUS WITH RED CHILI PEPPER

caramelized potatoes in chick peas juice

•

CRISPY RICE

parmesan cheese, Jerusalem artichokes and pears

•

CANDIED COD

roasted lemon and spinach

•

ROASTED DUCK BREAST

red beets and quince

•

CITRUS FRUITS FRESHNESS

•

8 HOURS CANDIED APPLE

hibiscus syrup and white cheese vanilla ice cream

This menu is only served for all guests at the table