

Restaurant Gastronomique

1 Macaron Michelin

Menu Dégustation

(Servi pour l'ensemble de la table)

105€

Amuse bouche

Bouillon rafraîchi aux jeunes carottes épicées,
huile de printemps « Opalina »

Grosse raviole de homard baignée d'un bouillon à l'orientale
perlé de Tapioka

Aiguillette de st pierre sur un écrasé de fenouil
citron vert marmelade

Granité du Château Eza

Carré d'agneau des Alpes à la concassée de pommes nouvelles,
olives « Taggiasche » et beignets de sauge

Pré-dessert

Des fraises des bois autour d'une Diplomate vanillée
et son sorbet à l'huile d'olives citronnée

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises

Notre Carte Gourmande

Les Entrées

Velouté de coco blanc du pays à la truffe d'été *

25€

Moelleux de crabe des neiges miroir de roquette sauvage, ses légumes tendres du moment

32€

Escalope de foie gras de canard poêlée,
kumquat confit et son crumble au romarin

34€

Duo de gambas poêlées et en tartare, réduction de carapaces au gingembre,
quelques graines de fruits de la passion

38€

Caviar Oscière Royal « blinis, toasts et condiments moscovite »

13€/gr

Les Poissons

Aiguillettes de Saint-Pierre aux fèves et aux artichauts épineux
de la riviera « Di Fiori »

48€

Médaille de lotte en habit de noisettes,
textures de choux fleurs à la truffe d'été et son jus acidulé au vieux balsamique

50€

Minute de homard aux cébettes,
royale de roquette à l'ail doux et aux vieux balsamique

55€

Turbot aux asperges sauvages et son jus court iodé aux coquillages

58€

Carré d'agneau des Alpes à la concassée de pommes nouvelles,
olives « Taggiasche » et beignets de sauge

39€

Poulet de Bresse doré au four,
pressé de fruits et légumes d'ici et jus perlé à l'huile d'olive bergamote

48€

Cœur de ris de veau braisé au jus,
champignons poêlés et pointes d'asperges

52€

Filet de bœuf grillé à la moelle,
ses courgettes « Violon » et une classique sauce Bordelaise

58€

Les Desserts

20€

Le chocolat en corolle craquante sur son sablé en chaud froid, Glace et nuage coco

Vacherin à la vanille Bourbon et pistache, arrosé de cerises au miel flambées à l'Amaretto

Soufflé aux pêches de vignes à la verveine-citronnelle, spéculos et fraîcheur de sangria blanche

Des fraises des bois autour d'une Diplomate vanillée et son sorbet à l'huile d'olives citronnée

L'alliance de chocolat noir et du fruit de la passion sur un croustillant à la noisette,
couronné d'un macaron à la violette

Notre chariot de fromages affinés

25€

Prix nets et taxes comprises

(Provenance de nos viandes : France, Pays-Bas, Nouvelle Zélande)
*(Tuber Aestivum)