

# Restaurant Gourmet

## La Carte

### Les Entrées

<b>L'Esquinado</b>	<b>42 €</b>
Sa chaire émiettée en légère mayonnaise, Pommes vertes et céleri, navet blanc mariné	
<b>Pressé de Foie Gras de Canard et Anguille fumée</b>	<b>45 €</b>
Confit lentement, en gelée de coing au poivre de Voatsiperifery	
<b>Les légumes racines de l'Hiver</b>	<b>35 €</b>
Truffe noire et ventrêche de Bigorre, Bouillon jardinier, sphère crémeuse au raifort	

### Le Caviar

<b>Le Caviar Plaisir - Krystal Kaviari -</b>	<b>10€/gr</b>
En boîte de 30gr ou 50gr, blinis et condiments	

### La Mer

<b>Le Cabillaud au jus de Bouille</b>	<b>49 €</b>
Purée de potimarron et pommes de terre rôties, rouille à l'ail noir	
<b>Le Grogneur au beurre de Bourrache</b>	<b>45 €</b>
Tapioca en condiment iodé rafraîchi de citron vert, concombre et coques, Ecume d'huître au jus de persil	
<b>La Saint-Jacques de la Baie de Seine</b>	<b>55 €</b>
Noix délicatement grillées, poireaux safranés en chapelure coraillée, Ecume de ses bardes infusée au combawa	

*Notre Chef, Matthieu Gasnier, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison,  
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés*

# Restaurant Gourmet

## La Carte

### Les Viandes de nos Terroirs

<b>Le dos de Cerf de Chasse rôti</b>	<b>59 €</b>
Pané de mendiants, compression de choux rouge, Purée de colrave sauce poivrade	
<b>Le filet de Veau en croûte de Moelle</b>	<b>49 €</b>
Carottes rôties au miel de Provence, Jus condimenté citron, câpres et noisettes du Piémont	
<b>Le Pigeon Royal Maine Anjou</b>	<b>55 €</b>
Courge rôtie et petits oignons glacés, cromesquis de ses cuisses	

### Les Fromages

<b>Sélection de fromages Français</b>	<b>40 € / 2 personnes</b>
Thomas Métin, maître fromager affineur	

### Les Desserts

*signés Laura Smith, notre Cheffe Pâtissière*

<b>Inspiration Macchiato</b>	<b>25 €</b>
Biscuit moelleux et mousse araguani, terre de cacao noisette, Namelaka et crème glacée café	
<b>Soufflé aux Châtaignes</b> <i>(20 minutes de cuisson)</i>	<b>25 €</b>
Cœur confit de clémentine, crème glacée Talisker	
<b>Fragrance d'Agrumes</b>	<b>25 €</b>
Bavaroise main de Bouddha, crémeux citron, Biscuit citron vert et granité citronnade	
<b>Effeillé de Poire Comice</b>	<b>25 €</b>
Crème vanillée, croustillant dragée et son sorbet	