

Restaurant Gourmet

La Carte

Les Entrées

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

Le Caviar

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

La Mer

Le Cabillaud au jus de Bouille	49 €
Purée de potimarron et pommes de terre rôties, rouille à l'ail noir	
Le Grogneur au beurre de Bourrache	45 €
Tapioca en condiment iodé rafraîchie de citron vert, concombre et coques, Ecume d'huître au jus de persil	
La Saint-Jacques de la Baie de Seine	55 €
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

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

Les Fromages

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

Les Desserts

signés Laura Smith, notre Cheffe Pâtissière

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