

LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT
70 euros

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles
&
Carpaccio de langoustine, jus réduit en vinaigrette au nori, melon confit au
balsamique blanc et melon jaune
&
Truite de Crisenon
Cannelloni de courgette, céleri, mayonnaise de livèche
&
Pigeon de Corton Patrice Sanchez
Suprême servi rosé
Cuisses en croquettes, jeunes carottes et Sriracha
&
Tranche de Comté, Fromagerie Napiot, affinage 48 mois, bonbon de céleri blanc
(Supplément 15 euros)
&
Soupçon de douceur
&
Intensément chocolat –
Galet chocolat noir Valrhona 70%, Cazette de Bourgogne, namelaka chocolat

Accord mets et vins 25 euros
Un verre de Saint-Véran, Cuvée plaisir, Roger Lassarat 2024
Un verre de Crozes Hermitage, Laurent Combier 2024

LE TROIS TEMPS DE LA CLOCHE
48 euros

L'Expérience complète
60 euros

Coupe de crémant en apéritif
Un verre de vin blanc ou rouge (sélection du sommelier)

Uniquement au moment du déjeuner du lundi au samedi

Éveil des papilles

&
Encornets croustillants panés
Coriandre fraîche, rubans de courgettes marinées

&
Filet de chinchard de l'Atlantique
Pickles de shimeji, pétales d'oignons rouges, crème de chèvre et
meringue au charbon
Ou
Parmentier de cochon de la Ferme du Poiset
Comme une ratatouille, émulsion au cocktail de tomate

&

Abricot de la Ferme Gobert
Burrata, jus de citron infusé au miel et à la lavande

LE PLAISIR DE L'ÉTÉ

Carpaccio de Langoustine & Melons **29€**

Jus réduit en vinaigrette au nori, melon confit au balsamique blanc, melon jaune.

Tomates Colorées & Mozzarella Fumée **23€**

Eau de tomate Cœur de Bœuf, confiture de Green Zebra, tartare de tomate Noire de Crimée.

Tartare de Bar **26€**

Sauce cocktail, mangue & fruit de la passion, accompagné de frites maison.

Crémeux de Petits Pois **18€**

Asperges froides, feta et ciboule fraîche.

Tartare de Bœuf **26€**

Émulsion miso-cacahuète, accompagné de frites maison.

LES JARDINS

