

Le Menu Dégustation

17 au 30 avril 2017

Amuse-Bouche

1^{er} Service

Mousseline de cuisses de grenouille

Saint Jacques de plongée en salade gourmande

Riesling Grand Cru Altenberg, V. Vignes, Lorentz, 2010

Ou

Dégustation d'huîtres

Beignet émulsion coraillée, tartare aux algues marinées

Et raviole sauce caviar

Sancerre blanc, Val de Loire, Jolivet, Sauvignon 2015

2^{ème} Service

Une histoire autour du cépe...

Mercrey 1^{er} Cru, La Cailloute, Pinot noir 2013

Ou

Chevreuil, truffe, foie gras

Pâté-chaud façon Rossini,

coussinet de poivron doux et tapenade de truffe noire

Gigondas, Vallée du Rhône, Jaboulet, 2014

3^{ème} Service

Queue de boudoir et foie gras

Pôchés dans un consommé de fenouil à la fleur de badiane,

quinoa rouge et gnocchi d'épinards

Crozes-Hermitage blanc, Rhône, La Mule blanche,

Jaboulet, 2015

Ou

Le blanc de loup de mer

Servi de sa soupe, émulsionnée au beurre de kalamata

Afrique du Sud, Rupert & Rothschild, Chardonnay 2011

4^{ème} Service

La blonde de Galice maturée de 21 jours

Emulsion de ratte truffée, coulis de maïs doux,

poêlée de cèpes bouchon au confit d'ail en chemise

Château Clarke, Merlot, Rothschild, Bordeaux, 2008

Ou

Rouelle de filet d'agneau au poivre de Sichuan

Lardé au feta, cannelloni transparent de morilles, sauce ivoire

Corbières N°3 Castelmaure, Languedoc, 2010

Les fromages de France affinés

Pessac-Léognan, L de la Louvière, Cabernet, 2014

Les Desserts

Tourte Pascaline feuilletée aux fruits rouges

Pâte d'angélique sur un carpaccio d'ananas au safran

Italie, Moscato d'Asti, Prunotto, 2015

Ou

Rocher praliné

Au caramel malté, sauce chocolat grand cru

Maury tuilé, Vin doux naturel, Bertrand, 2010

15,000 Cfp / 128 € - Menu dégustation

6,900 Cfp / 59 € - Accords mets et vins



Confectionnez votre Menu

Menu 5 plats – 12,000 Cfp / 103 €

Deux entrées au choix



Un plat au choix



Fromages



Dessert au choix

Accord mets et vins – 5,500 Cfp / 47 €

Menu 3 plats – 8,900 Cfp / 76 €

Une entrée au choix



Un plat au choix



Un dessert ou fromages au choix

Accord mets et vins – 3,900 Cfp / 33 €

Supplément bœuf de Galice + 2400 Cfp / 20.5 €

Le Caviar Petrossian

Servi avec ses condiments et blinis

Ossetra Royal 30g - 19,500 Cfp / 165 €

Le sommelier vous recommande les vodkas (6cl) :

Uluvka, Pologne - 2400 Cfp / 20.5 €

Russian Standard Platinum - 1650 Cfp / 14 €

Belvédère, Pologne - 1520 Cfp / 13 €

Fromage – 2200 Cfp / 18.8 €

Dessert - 2200 Cfp / 18.8 €

Guillaume Burlion

Chef "Escoffier" de l'année 2000

Chef's Tasting Menu

Week of April, 03 – 16, 2017

Amuse-Bouche

1st Service

Frog legs flan

And marinated jumbo diver scallops

Riesling Grand Cru Attenberg Vieilles Vignes 2010

Or

Oyster tasting

Tempura of oyster, tartar with wakame, ravioli with caviar sauce

Sancerre blanc, Val de Loire, Jolivet, Sauvignon 2015

2nd Service

Once upon a time a porcini mushroom...

Mercury 1^{er} Cru, La Cailloute, Pinot noir 2013

Or

Venison, truffle, foie gras

*Look warm paté of venison rossini style,
tapenade of black truffle*

Gigondas, Vallée du Rhône, Jaboulet, 2014

3rd Service

Monkfish tail and foie gras

*Poached in a fennel consommé,
red quinoa and homemade spinach gnocchi*

Crozes-Hermitage blanc, Rhône, La Mule blanche,
Jaboulet, 2015

Or

Striped bass

Served in its soup, emulsion of kalamata olive

Afrique du Sud, Rupert & Rothschild, Chardonnay 2011

4th Service

21 day matured Galice beef from Spain

*Emulsion of potato infused with black truffle, sweet corn coulis,
sautéed with porcini mushrooms*

Château Clarke, Bordeaux, Merlot, Rothschild, 2008

Or

Bond medallion of lamb with Sichuan pepper

*Stuffed with feta cheese and morel mushroom cannelloni
Chardonnay reduction*

Corbières N°3 Castelmaure, Languedoc, 2010

Matured French cheese

Pessac-Léognan, L de la Louvière, Cabernet, 2014

Desserts

Puff pastry "tourte" with red fruits

And carpaccio of moorea pineapple

Italie, Moscato d'Asti, Prunotto, 2015

Or

Rocher praliné

Salty caramel sauce, grand cru chocolate sauce

Maury tuilé, Vin doux naturel 2010

15,000 Cfp / 128 € Tasting menu

6,900 Cfp / 59 € - Wine pairings



Customize your menu

5 course menu – 12,000 Cfp/102 €

Two starters of your choice



Main course of your choice



Cheese



Dessert of your choice

Wine pairings – 5,500 Cfp / 47 €

3 course menu – 8,900 Cfp / 76 €

Starter of your choice



Main course of your choice



Dessert or cheese of your choice

Wine pairings – 3,900 Cfp / 33 €

Galice beef add on + 2400 Cfp / 20.5 €

Caviar Petrossian

Served with its condiments and blinis

Ossetra Royal 30g - 19,500 Cfp / 165 €

The sommelier recommends the vodkas (6cl):

Uluwka, Poland - 2400 Cfp / 20.5 €

Russian Standard Platinum - 1650 Cfp / 14 €

Belvédère, Poland - 1520 Cfp / 13 €

Cheese - 2200 Cfp / 18,8 €

Dessert - 2200 Cfp / 18,8 €

Guillaume Burlion

Chef "Escoffier" of the year 2000

Prix nets, taxes et service compris / net prices inclusive tax and service charge