

manger

Carte d'envie et de plaisir sous forme de dégustation avec un menu au choix en 3, 4 ou 5 temps (même 6 pour les gourmands !)

Choisissez les plats qui vous plaisent et créez votre propre menu.

3 assiettes : 39 euros

4 : 51 euros

5 : 62 euros

Menu enfant 2 assiettes au choix en demie portion : 14 euros

Langoustine (tartare et consommé), cannelloni d'oignon doux et pied de veau, condiment reine dès près

Vernis (coquillage), choux rôtis, condiment citron brûlé, émulsion dashi

Lait de coco, curry vert gingembre & herbes vertes, pois gourmand, concombre, labneh

Sérieole, bouillon dashi shabu-shabu, navet kabu, berce, chips de poireau

Tataki de bœuf, brioche Hokkaido rôtie au beurre, pickles, sauce Albufera au foie gras

Asperges blanches, sauce miso, koso clémentine & citron, poutargue

Suprême de volaille, pomme de terre confite, siphon jus de volaille, oeufs de truite

Paleron de bœuf confit, carotte rôties au miel, jus de boeuf grand veneur

Assiette – sélection de fromages de chez Rodolphe Le Meunier
(MOF – Meilleur ouvrier de France)

Fraises, crème Namelaka chocolat blanc, shizo rouge

Chocolat, céréales, caramel au beurre salé, pralin céréales

Château de Razay.