

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 : 42 euros

4 : 54 euros

5 : 65 euros

Menu enfant 2 assiettes au choix en demie portion : 15 euros

Tartare de langoustine, siphon beurre d'orange, oignon rose, fenouil

Faux-filet de bœuf maturé grillé au chalumeau, café, polenta frite, échalote, dashi

Coquillages : coques & venus, betterave en croûte de sel & ketchup, émulsion marinière

Shiitakés & shimejis, siphon pommes de terre épinards, beurre blanc miso épicé

Thon rouge, mini aubergine, prune, parmesan, lait d'aubergine au beurre d'anchois

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

Ris de veau, châtaignes, céleri-rave au beurre noisette, sapin

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

Assiette – sélection de fromages de chez Rodolphe Le Meunier

(MOF – Meilleur Ouvrier de France)

Lait ribot, guimauve au citron, lemon curd et condiment au citron vert

Merveilleux: meringue, crème montée praliné noisette, copeaux de chocolat blanc

Château de Razay.