

AGNEAU, COQUILLAGES ET ESCARGOTS

MENU DECOUVERTE

Tempura d'escargots, couteaux à l'huile d'olive,
piquillos et piment d'Espelette



Moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel,
crème légère aux pistils de safran



Crème de blettes, ris d'agneau, dès de chorizo,
escargots poêlés



Dos d'agneau « Nicolas Giraud » à Sisteron,
cuit sur l'os, purée carotte aux 4 épices,
mini légumes glacés et jus de cuisson



Comme un vacherin aux fruits vanille Bourbon




Petits fours & Friandises

Menu à 69 euros

LA GRANDE TABLE

Pour vous faire découvrir nos plats et menus,
au rythme des saisons, il nous faut des Hommes,
un produit, de la créativité, un peu d'émotion,
afin que nous puissions perpétuer
l'art culinaire à la Française.

**« Passer à table, converser sur la gourmandise
et surtout partager me comblent de bonheur »**



INFORMATIONS

Madame, Monsieur,

Veillez nous excuser de vous proposer uniquement nos 3 menus et de ne pas
présenter nos plats à la carte.

Nous avons réduit les équipes car nous engageons de
gros travaux qui vont durer environ 6 mois :

- création d'une nouvelle cuisine
- création de 12 chambres et salons

« La Grande Table » gastronomique sera fermée du 17 septembre
à fin mars 2019.

L'Espace Gourmand sera ouvert

7 jours / 7 au déjeuner et au diner .

Fermeture les dimanches soir du 07 octobre
au 29 mars 2019.

RIVIERE, MER ET FERME

MENU DEGUSTATION

- ⊙ Tartare de thon, dès de courgette
aux senteurs asiatiques



Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande,
crème et chips d'ail, persil frit, pommes de terre ratte
au caviar osciètre « Prestige »



- ⊙ Médallions de Homard bleu « Atlantique Nord-Est »
sautés à cru, nage aux agrumes et Beumes
de Venise, petits légumes



Risotto aux dés de ris de veau, truffe d'été, champignons,
langoustine à la plancha



- ⊙ Foie gras de canard à la plancha, jus au vinaigre
de framboise



Sélection de fromages affinés



Croustillant aux Fruits rouges,
crème glacée à la pistache



Petits fours & Friandises

Menu Complet à 159 euros

- ⊙ Menu en 3 Plats Fromage & Dessert à 139 euros

Nos menus sont recommandés pour l'ensemble de la table

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle