

FORMULE DÉJEUNER

65€



MENU PROPOSÉ AU DÉJEUNER HORS JOURS FÉRIÉS

AMUSE-BOUCHE

SAUMON LABEL ROUGE CONFIT ET MI-CUIT

Condiments et graine de sobacha, crème double de Gruyère au vinaigre de cidre

LA POITRINE DE CANARD DE CHALLANS RÔTIE

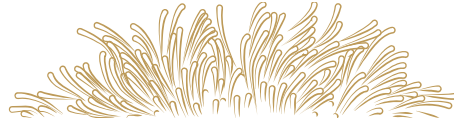
*Navets de Tokyo étuvés aux épices du Trappeur et figues de Solliès
Condiment aux airelles et jus court*

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS

De chez Martine Dubois

OU

DESSERT DU JOUR



LE MENU DE L'ARÔME

89€ en « deux temps »

109€ en « trois temps »



PRESSÉ DE TOURTEAU BRETON DE L'ARÔME

Avocat hass, riz koshihikari, eau de tomate au piment fumé de la véra

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES AU CAVIAR (30gr)

Beurre d'algues et crème aigrette, Fumé au bois de hêtre (+45€)

FOIE GRAS POÊLÉ ET THON D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉ PAR PATRICK

Condiment betterave-gingembre et râpée de raifort

COUTEAUX DE MER ET CŒUR DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL

Fine mousseline Dubarry, caramel de soja, oyster leaves

CARPACCIO DE POISSON IKÉJIMÉ AU VINAIGRE DE KALAMANSI

Fleur de cazette, pousse de salade amère



TURBOT SAUVAGE AUX PARFUMS DE SAKURA

Déclinaison sur l'artichaut en barigoule, cecina de León

Jus court

QUASI DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR AUX GIROLLES DE SOLOGNE

Jaune d'œuf mariné au miso, amandes fraîches, jus marbré au vin d'arbois

NOIX DE COUILLE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Risotto de « langues d'oiseaux », émulsion au vin d'Arbois (+39€)

CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE AUX COQUES DE LA BAIE DE BOURGNEUF

Choux-fleurs rôtis en viennoise de poivre sarawak et sésame noir

Jus court

LES ENCORNETS PÔLÉS AUX ÉPICES TANDOORI

Tombée de choux cœur de bœuf au lomo ibérique

Concassée de tomate à l'encre de seiche, câpres de Salina et citron confit



LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARTINE DUBOIS 22€



 **LES GOURMANDISES** 
DE L'ARÔME

NUAGE AU PARFUM DE FEUILLES DE FIGUIER

*Compotée de mûres et figues de Solliès
Meringue légère et crème double de Gruyère*

MIRABELLES FONDANTES AUX BAIES DE GENIÈVRE

*Arlette caramélisée à la vanille
Espuma à l'eau-de-vie de mirabelle et noisettes fraîches torréfiées*

PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Sorbet poire flambée au Grand Marnier

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS MAISON

SOUFFLÉ CHAUD AU CAMEL

*Crème glacée au parfum de foin de Crau et caramel à la fleur de sel
(A commander en début de repas)*

LE CAFÉ GOURMAND

LE THÉ GOURMAND



MENU DÉCOUVERTE
DE SAISON EN QUATRE TEMPS
139€



SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE

Accords mets et vins du menu découverte 60€
4 verres de vin

Accords Amateur du menu découvert 80 €
4 verres de vin dont 1 vin d'exception

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARTINE DUBOIS 22€


LES VINS
AU VERRE & CARAFES

CHAMPAGNES

	12cl	-
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	24€	-
Billecart-Salmon Brut Rosé	26€	-
Dom Pérignon 2008	49€	

VINS BLANCS

	12cl	50cl
2018 Bordeaux « Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris » Château Pierrail	8€	33€
2018 Jurançon sec « Les galets » - Clos Benguères	12€	48€
2018 Côtes de Provence « Milia » - Clos de l'ours	14€	58€
2017 Vin de France « Jupiter » Hameau Touche-Bœuf	15€	62€
2016 Chablis « Croix aux Moines » Domaine Pommier	18€	69€
2018 Gewurztraminer Westhoffen Domaine Loew	12€	48€

LES GRANDS VINS BLANCS AU VERRE

	12cl	-
2018 Condrieu « Les Terrasses du Palat » François Villard	29€	-
2014 Blanc Fumé de Pouilly "Silex" Domaine D. Dagueneau	44€	-
2017 Meursault Henri Boillot	36€	-
2011 Sauternes Château d'Yquem	85€	
1971 Vieux Pineau Guy Lhéraud	49€	-
Vins servis et conservés avec le système Coravin		


LES VINS
AU VERRE & CARAFES

VIN ROSÉ	12cl	50cl
2019 Côtes de Provence Château D'Esclans	18€	69€

VINS ROUGES	12cl	50cl
Vin de France « N°17 » Le Bienheureux	8€	33€
2018 Coteau du Lyonnais Clusel Roch	12€	48€
2016 Chinon « Le Bois de Beaumont » W. Rousse	14€	58€
2014 Castillon Domaine de l'A	20€	83€
2018 Givry 1 ^{er} Cru Clos de la Servoisine Domaine de La Ferté	18€	72€
2011 Saint-Estèphe_La Dame de Montrose	28€	112€

LES GRANDS VINS ROUGE AU VERRE	12cl	-
2010 Cornas Les Ruchets Domaine J.l Colombo	45€	-
Vosnes-Romanée 1 ^{er} Cru Les Beaux-Monts Domaine Rion & fils	45€	-
2012 Clos de Vougeot Grand Cru Domaine D. Rion & Fils	55€	-
2006 Pauillac Château Pichon-Longueville Baron	90€	-

Vins servis et conservés avec le système Coravin -