



Par gourmandise et par passion,
pour les saisons et leurs merveilles,
l'Arôme est une table d'amis,
de gourmets et d'amoureux du vin,
avec ses valeurs de partage et de générosité
chères à nos cœurs.
C'est une cuisine de produits d'exception
que le chef Thomas Boullault
vous invite à découvrir
dans notre Menu L'Arôme en quatre temps
et dans notre Menu Carte Blanche en six temps.

Maintenant, place aux plaisirs.



*"Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ elle n'est pas faite par amitié
pour celui ou celle à qui elle est destinée." P. Bocuse*



MENU ARÔME

109€ (hors boisson)



AMUSE-BOUCHES

ENTRÉES

Déclinaison aromatique par le Chef Thomas Boullault

PLAT

A vous de choisir votre arôme

TURBOT SAUVAGE AUX PARFUMS DE SAKURA

*Déclinaison sur l'artichaut en barigoule, cecina de León
Jus court*

OU

QUASI DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR AUX GIROLLES DE SOLOGNE

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

OU

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

Risotto de « langues d'oiseaux », émulsion au vin d'Arbois (+59€)

OU

CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE AUX COQUES DE LA BAIE DE BOURGNEUF

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

OU

LES ENCORNETS PÔÉLÉS 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*

DESSERT

Inspiration du Chef Thomas Boullault

Le chariot de fromages affinés de chez Martine Dubois vous sera proposé (+22€/pers.)



MENU SIGNATURE

139€ (hors boisson)



AMUSE-BOUCHES

COUTEAUX DE MER ET CŒUR DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL

Fine mousseline Dubarry, caramel de soja, oyster leaves

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

Risotto de « langues d'oiseaux », émulsion au vin d'Arbois

LE FILET DE BICHE FROTTÉ AUX BAIES DE MANAKARA

*Scorsonères glacées à l'épine vinette et grué de cacao
Sauce Grand Veneur*

NUAGE AU PARFUM DE FEUILLES DE FIGUIER

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

MIGNARDISES

SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE

Le chariot de fromages affinés de chez Martine Dubois vous sera proposé (+22€/pers.)



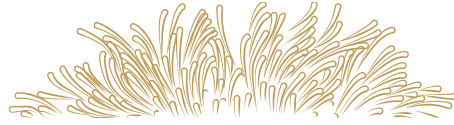
MENU CARTE BLANCHE

169€ (hors boisson)



Laissez-vous guider du début à la fin
par le Chef autour de la découverte de ses Arômes.
Vous retrouverez ses plats « signature »
et les produits d'exception
mis à l'honneur ce soir.

SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE
DERNIERE COMMANDE À 21H30



NOS ACCORDS METS & VINS



NOTRE CARTE DES VINS EST À VOTRE DISPOSITION

MENU AROME ET MENU SIGNATURE

ACCORD METS ET VINS 60€
4 verres de vin

L'AMATEUR DE VIN 80€
4 verres de vin
dont 1 vin d'exception sur VOTRE ARÔME*

MENU CARTE BLANCHE

ACCORD METS ET VINS 90€
6 verres de vin

L'AMATEUR DE VIN 110€
6 verres de vin
dont 1 vin d'exception

LE GRAND AMATEUR 130€
6 verres de vin
dont 2 vins d'exception