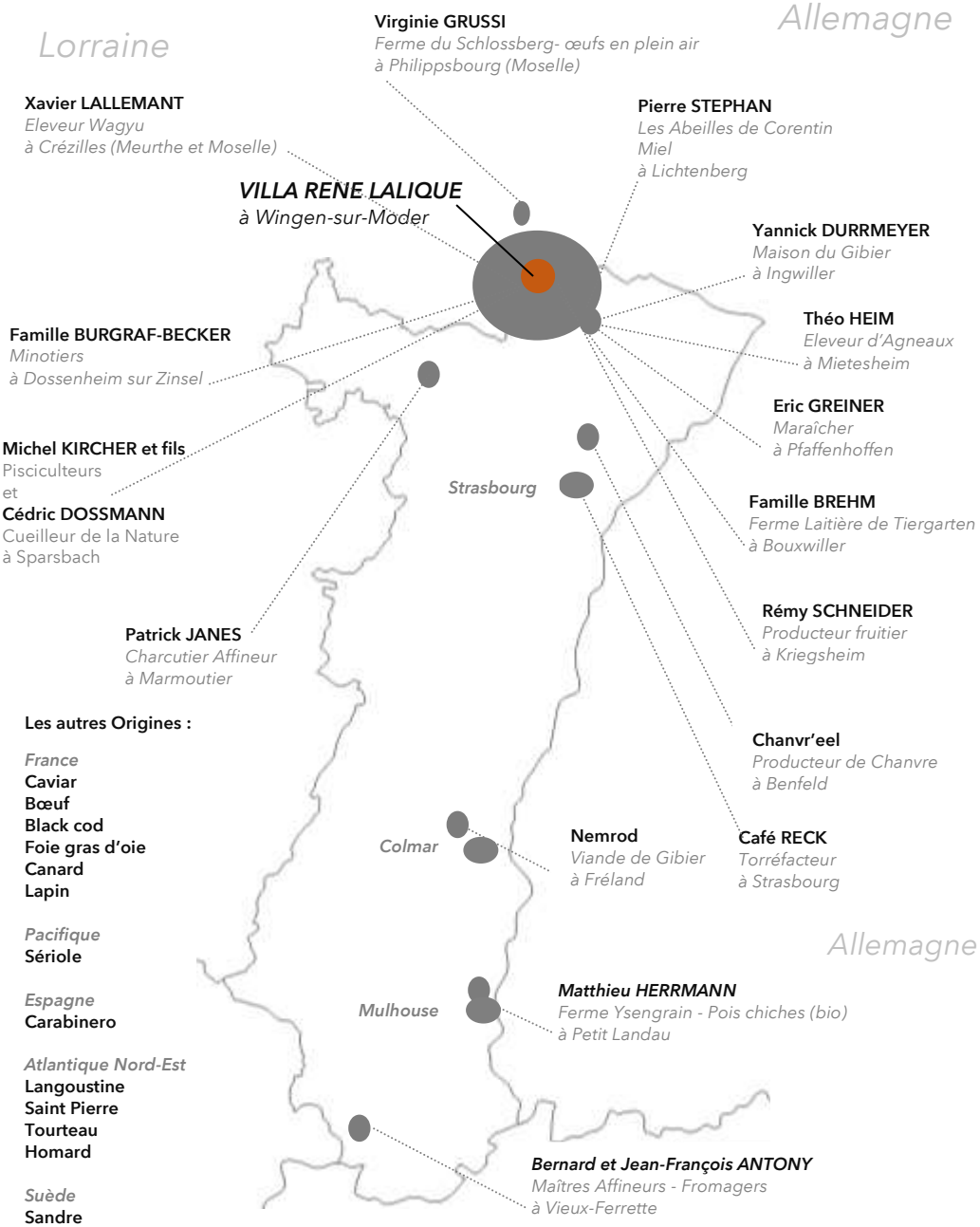
Villa René LALIQUE

Le Chef de Cuisine Paul STRADNER et le Chef Pâtissier Nicolas MULTON vous présentent avec plaisir leur sélection de Producteurs locaux qui jouent un rôle essentiel dans leurs créations culinaires :



Les autres Origines :

France
Caviar
Bœuf
Black cod
Foie gras d'oie
Canard
Lapin

Pacifique
Sériole

Espagne
Carabinero

Atlantique Nord-Est
Langoustine
Saint Pierre
Tourteau
Homard

Suède
Sandre

TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE

Avec une version 100% végétarienne

ŒUF PARFAIT
BEURRE NOISETTE – GIROLLES – FROMAGE BLANC
* * *

DÉCLINAISON ESTIVALE
PASTEQUE – TOMATE - OLIVE
* * *

BETTERAVE
CHEVRE - POMME GRANNY - RAIFORT
* * *

POIS CHICHE
CITRON - YAOURT - CURRY
* * *

HARICOT PLAT
SARRIETTE – PLEUROTES – KINZANJI MISO
O U
SANDRE
PETIT POIS – POMME DE TERRE – GRENOBLOISE ***(+ 11€)***
* * *

MELON GRILLE
PETIT POIS – POMELOS – REINE DES PRES
* * *

FENOUIL ROTI
JUS REDUIT - CHANVRE D'ALSACE – SALADE DE FENOUIL
O U
SELLE D'AGNEAU
AUBERGINE ET FLEUR DE COURGETTE – AIL NOIR – PASTILLA ***(+ 11€)***
* * *

FIGUE
FIGUE – ORANGE – RIZ AU LAIT

180 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table ou en parallèle du MENU RENE LALIQUE

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

SELON LE MARCHE

En complément de votre dégustation,
chacun des plats ci-dessous peut également être intégré
dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

CAVIAR ET BŒUF (25gr)
Caviar Oscietre - Tartare De Bœuf *90€*
En remplacement d'un plat du menu 35€

LANGOUSTINE CRUE ET AGRUMES DU DOMAINE BACHES
Kumquat - Cédrat - Citron Vert - Yuzu *70€*
En remplacement d'un plat du menu 25€

SAINT PIERRE EN CROUTE DE SEL (pour 2 pers.)
Risotto aux Herbes - Sauce Vierge *170€*
En remplacement du plat principal du menu 90€

ENTRECOTE DE BŒUF WAGYU DE LORRAINE
(pour 2 pers. avec Découpe en Salle de Restaurant)
Jus réduit - Pommes Anna - Ail noir *340€*
En remplacement du plat principal du menu 210€

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT COMPLETER VOTRE CHOIX A LA CARTE

65€/plat *OU* *40€/plat « végétal »*

FROMAGE *30€*
Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

MENU RENE LALIQUE

ŒUF PARFAIT
BEURRE NOISETTE – GIROLLES – FROMAGE BLANC
* * *

DÉCLINAISON ESTIVALE
PASTEQUE – TOMATE - OLIVE
* * *

CAVIAR OSCIETRE ET TRUITE SAUMONEE
PERLES D'HUILE D'OLIVE – MOUSSE DASHI
* * *

BETTERAVE
CHEVRE - POMME GRANNY - RAIFORT
* * *

CARABINERO TIEDIE
CREME – BOURGEON DE SAPIN – NAVET BLANC
* * *

BLACK COD
POIREAU – PUREE DE POMME DE TERRE FUMEE - ANCHOIS
* * *

MELON GRILLE
PETIT POIS – POMELOS – REINE DES PRES
* * *

SELLE D'AGNEAU
AUBERGINE ET FLEUR DE COURGETTE – AIL NOIR – PASTILLA
* * *

FIGUE
FIGUE – ORANGE – RIZ AU LAIT

230 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table ou en parallèle du MENU TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

VALSE à 4 TEMPS

ŒUF PARFAIT
BEURRE NOISETTE – GIROLLES – FROMAGE BLANC
* * *

DÉCLINAISON ESTIVALE
PASTEQUE – TOMATE - OLIVE
* * *

FOIE GRAS D'OIE « CACTUS » DE RENE LALIQUE
RHUBARBE – CITRON - BRIOCHE
O U
SERIOLE - TOURTEAU
CHOU RAVE - COMBAVA
* * *

SANDRE
PETIT POIS – POMME DE TERRE - GRENOBLOISE
O U
HOMARD BLEU
PECHE – VERVEINE - AMANDE
* * *

DOS DE CHEVREUIL
BROCOLI SAUVAGE – SAUCE ORGE TORREFIE – GEL FRAMBOISE
O U
EPAULE DE LAPIN CONFITE PENDANT 16 HEURES
KNÖDEL – JEUNES POUSSES DE SALADE - SAUCE PAPRIKA DOUX
* * *

CAPPUCCINO
POMME DE TERRE – TRUFFE
* * *

QUETSCHE
QUETCSCHE – MELILOT - ZWETSCHKENFLECK
O U
CHOCOLAT D'EQUATEUR
DE LA FEVE AU CHOCOLAT DANS L'ESPRIT D'UN SAINT HONORE

180 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

VALSE à 3 TEMPS

ŒUF PARFAIT
BEURRE NOISETTE – GIROLLES – FROMAGE BLANC
* * *

DÉCLINAISON ESTIVALE
PASTEQUE – TOMATE - OLIVE
* * *

FOIE GRAS D'OIE « CACTUS » DE RENE LALIQUE
RHUBARBE – CITRON - BRIOCHE
O U
SERIOLE - TOURTEAU
CHOU RAVE - COMBAVA
* * *

SANDRE
PETIT POIS – POMME DE TERRE - GRENOBLOISE
O U
HOMARD BLEU
PECHE – VERVEINE - AMANDE
O U
DOS DE CHEVREUIL
BROCOLI SAUVAGE – SAUCE ORGE TORREFIE – GEL FRAMBOISE
O U
EPAULE DE LAPIN CONFITE PENDANT 16 HEURES
KNÖDEL – JEUNES POUSSES DE SALADE - SAUCE PAPRIKA DOUX
* * *

CAPPUCCINO
POMME DE TERRE - TRUFFE
* * *

QUETSCHE
QUETCSCHE – MELILOT - ZWETSCHKENFLECK
O U
CHOCOLAT D'EQUATEUR
DE LA FEVE AU CHOCOLAT DANS L'ESPRIT D'UN SAINT HONORE

130 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table
Ce menu n'est pas proposé le Vendredi soir, Samedi soir, Dimanche midi et jours fériés

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

FROMAGE *30€*
Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony

LA PATISSERIE
par Nicolas MULTON

En complément de votre dégustation,
chacun des Instants Douceur ci-dessous peut également être intégré
dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

QUETSCHE
QUETSCHE – MELILOT – ZWETSCHKENFLECK *25€*
En remplacement du dessert du menu 15€

RHUM DICTADOR XO
BABA – RHUM – CHANTILLY *28€*
En remplacement du dessert du menu 18€

CAFE
OPERA – CAFE – ORGE TORREFIE *28€*
En remplacement du dessert du menu 18€

VANILLE DU MEXIQUE QUINTSE
MILLEFEUILLE – VANILLE – CARAMEL *25€*
En remplacement du dessert du menu 15€

CHOCOLAT D'EQUATEUR
DE LA FEVE AU CHOCOLAT DANS L'ESPRIT D'UN SAINT HONORE *25€*
En remplacement du dessert du menu 15€

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX