

A LA CARTE

ENTREES

| | |
|---|----|
| Saumon Label Rouge / haricots noirs fermentés / betterave rouge / cassis | 45 |
| Langoustines flambées à l'Auchentoshan / cèpes / foie gras / cazette / mousse de lait | 78 |
| Noix de Saint-Jacques / kimchi / poire Beurré Hardy / verveine / sésame / wasabi | 58 |

POISSONS

| | |
|---|----|
| Sole de nos côtes / maki d'huitres / mousseline beurre noisette | 58 |
| Ruinart x Villa Lorraine | |
| Bar de ligne / caviar Dauricus / ail noir / cresson / laitue | 70 |
| Coupe de Champagne Ruinart Blanc de Blancs | 25 |

VIANDES

| | |
|--|----|
| Brocard / poivrade aux épices / marmelade pamplemousse vanille | 58 |
| Perdreau rôti / feuille de vigne / flambé au cognac | 68 |

LES INCONTOURNABLES

| | |
|---|--------|
| *Homard bleu Breton à la presse / riz sauté au corail (2p) | 105/pp |
| *Homard bleu Breton à la presse / coeur de ris de veau / béarnaise jus de presse (2p) | 120/pp |
| Turbot rôti à l'arête / béarnaise d'huitres ou béarnaise de homard | 95 |
| Bar de ligne en croûte de sel / huile d'olive ou beurre blanc (2p) | 85/pp |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Chocolat Madong 70% / cardamome noire / glace vanille / truffe blanche | 24 |
| Baba / rhum Appleton Estate Rare Blend 12 ans / raisins macérés / muscavado | 19 |
| Reine des Reinettes / noisettes du Piémont / caramel / glace tonka gingembre | 19 |
| Poire / réglisse / chocolat blanc grillé / sorbet yuzu | 19 |

*Sur demande. Suivant la disponibilité.

MENU

INSPIRATION

*Saumon Label Rouge

haricots noirs fermentés / betterave rouge / cassis

Langoustine flambée à l' Auchentoshan

cèpes / farine de foie gras / cazette / mousse de lait

Noix de Saint-Jacques

citronnelle / coco / corail curry rouge / daïkon / chou nappa

*Ruinart x Villa Lorraine - Bar de ligne

caviar Dauricus / ail noir / cresson / laitue

Filet de brocard

poivrade aux épices / marmelade pamplemousse vanille / carotte pourpre

Poire

réglisse / chocolat blanc grillé / sorbet yuzu

4 SERVICES 140 - ACCORDS VINS 75

*** 6 SERVICES 195 - ACCORDS CHAMPAGNE & VINS 105**

Le chariot à fromages : 25

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 10

Chef des cuisines : Yves Mattagne

Chef pâtissière : Leïla Ben Toumi

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table