



MENU AFFAIRE À 40 €

Du mercredi au vendredi midi,
hors jours fériés et ponts

Kir / Olives noires de Kalamata

ENTRÉES

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Mollet / Bouillon de poule / Chou-fleur /
Caviar d'Arenkha / Crème d'Isigny

Thon

Ventrèche marinée / Gomasio / Caviar
d'aubergine / Jeunes pousses bio /
Aromates

PLATS

Cochon de Dagny (Seine et Marne)

Mijoté longuement / Oignon doux / Purée
fumée / Jus miellé

Loup de mer

Au sautoir / Piperade au vieux jambon / Jus
de homard anisé / Piment d'Espelette

DESSERT

Fruits de saison

Parfait / Infusion retour des Iles /
Meringue / Fraise / Crème glacée
(Anis vert / Citronnelle / Eglantier /
Hibiscus / Rooibos / Girofle / Orange)

MENU CARTE À 65 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

ENTRÉES

La végétale 26 €

Artichaut de Provence / Germe de
légume bio / Comté / Ketchup de
betterave

Foie gras de canard Vendéen 28 €

Mi-cuit au Gewurztraminer / Mirabelle /
Lavande du jardin

Thon 24 €

Légèrement boisé et grillé / Caviar
d'Arenkha / Légume croquant / Aromates
/ Mouron des oiseaux

PLATS

Pêche 46 €

Brocoli / Chou romanesco / Sésame / Pousse
de pois vert / Jus de carotte / Agrume
japonais

Veau 40 €

Mignon rôti / Blette / Pomme de terre
fumée / Citron / Jus au thym de Provence

Cabillaud 44 €

Nacré / Coco de Paimpol / Pignon de pin /
Roquette / Passe pierre / Arroche de mer

DESSERTS

A commander en début de repas

Plateau de Fromages affinés par Maître fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €
5 morceaux 21 €

Notre pâtissier Florent Follet Fruits de saison 16 €

Crèmeux sangria / Confit de figue
acidulé / Tuile aux amandes / Sorbet
figue raisin

Chocolat Valrhona 16 €

Cacahuètes / Caramel beurre salé /
Dulcey / Crème glacée chocolat noir

Macaron 16 €

Myrtilles / Citron / Opaline / Sorbet aux
parfums de Garrigue

MENU EPICURE À 77 €

Préludes, Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe
Dans le respect des saisons et servi pour l'ensemble de la table.

MENU EN TOUTE CONFIANCE À 95 €

Menu dégustation en six services, servi pour l'ensemble de la table.

Dernière prise de commande : au déjeuner à 13h15 et au dîner à 21h

Nous vous proposons un menu dégustation autour de produits d'exception de nos régions, alliant saveurs et subtilités. Nous restons à votre écoute quant à vos allergies ou intolérances alimentaires afin d'adapter au mieux le menu.

ACCORD METS ET VINS

Formule à 27 € composée de trois verres (12 cl)

Formule à 37 € composée de quatre verres (10 cl)

ACCORD METS ET CHAMPAGNES

Formule à 45 € composée de trois coupes (12 cl) et hors apéritif

Formule à 60 € composée de quatre coupes (10 cl) et hors apéritif

La sélection de vins et de champagnes est réalisée par le Maître d'Hôtel pour un accord en cohérence avec la créativité du Chef.

LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 25 €

Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

LE GOURMET (-12 ans) À 32 €

Entrée / Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

Les desserts sont à commander en début de repas

Franck Charpentier

Membre des Maîtres cuisiniers de France / Toques Blanches Internationales

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes.
Tous les plats répondent à l'appellation « Fait Maison », ils sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus.
Certains produits sont issus des producteurs locaux.

Prix en euros TTC et service inclus
Les chèques ne sont pas acceptés