

MENU « DEGUSTATION »

Tel un hymne à la gourmandise, notre Chef, Martin Simonart, vous invite à découvrir l'essence de sa cuisine, témoignage résolument contemporain d'une gastronomie délicieusement ancrée dans la tradition et l'authenticité

160€

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives.
Prière de passer à table avant 13H00 au déjeuner et 21H00 au dîner*

LE FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest, Mi-Cuit en « Soupe Sèche », Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé

LA TOMATE

De plein Champ, Safran du Gâtinais,
Sorbet à la Sarriette

L'HUITRE

Perle Blanche « Spéciale n°2 » simplement poêlée, Epinards, Emulsion d'un Beurre Noisette

LA TRUTTE

Confite à l'Huile de Curcuma, Textures de Brocoli, Fenouil à la Fleur de Sureau

LA LANGOUSTINE

Pêchée dans les Eaux Profondes de l'Atlantique, Cuite à la vapeur, Mayonnaise à l'Huile de Sauge

LE RIS DE VEAU

Cébettes glacées, Pommes de terre citronnées, Jus au Clou de Girofle

LE COMTE

24 Mois d'affinage, en Crémeux, Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi

LE CHOCOLAT « MANJARI »

En variations

LA PECHE

Pochée à la Fève de Tonka, en Sorbet, Crémeux à l'Agastache

MENU « L'ESSENTIEL »

70€

*Servi uniquement au déjeuner et pour
l'ensemble de la table*

LA SARDINE

Marinée au Piment Serrano,
Crémeux Glacé à l'Avocat, Radis

LE PIGEON

De Bresse, Saisi à 250°,
Variations autour du Maïs

LE CHOCOLAT « MANJARI »

En Variations

MENU « L'ESSENTIEL » DÎNER

80€

LA SARDINE

Marinée au Piment Serrano,
Crémeux Glacé à l'Avocat, Radis

LE PIGEON

De Bresse, Saisi à 250°,
Variations autour du Maïs

LE COMTE

24 Mois d'affinage, en Crème, Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau,
Croquant au Carvi

LE CHOCOLAT « MANJARI »

En Variations

MENU « SIGNATURE »

120€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

LE FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest, en « Soupe Sèche »,
Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé

LA TOMATE

De plein Champ, Safran du Gâtinais,
Sorbet à la Sarriette

LA RAIE

Des Côtes Bretonnes, en Cuisson Fondante, Artichauts,
Emulsion d'Ail des Ours

LA CANETTE « MIERAL »

Le Suprême Rôti, La Cuisse en Raviole,
Consommé des Coffres

LE COMTE

24 Mois d'affinage, en Crème, Betterave acidulée au
Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi

LE SOUFFLÉ

Au Grand Marnier et Fruits Confits façon Rothschild,
Glacé à la Gousse de Vanille Bourbon

Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchaînement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable.