

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

LES PETITS POIS

En Trois Textures, Concombre Acidulé,
Caillé Rafrâichi à la Menthe

L'HUITRE

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

LE SANDRE

Rôti, Déclinaisons de Céleri Branche, Senteurs de Citron de Nice

LA LANGOUSTINE

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

LE RIS DE VEAU

Echalotes Confites, 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 FRAISE

Rhubarbe, Consommé de Roquette et Sorbet à l'Huile d'Olive

MENU « L'ESSENTIEL »

70€

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

LA TRUITE

Fumée et Fondante, Quinoa aux Herbes,
Crème de Raifort

LE PIGEON

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

LE CHOCOLAT « MANJARI »

En Variations

MENU « L'ESSENTIEL » DÎNER

80€

LA TRUITE

Fumée et Fondante, Quinoa aux Herbes,
Crème de Raifort

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

LES PETITS POIS

En Trois Textures, Concombre Acidulé,
Caillé Rafrâichi à la Menthe

LA RAIE

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

LE BOEUF

Faux-Filet, Affiné par nos soins, Textures de Salsifis et Jus
Réduit

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,
Glace 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.