

« L'ESSENTIEL DE MARTIN SIMONART »

*Menu proposé tous les jours à l'exception
du samedi soir et des jours fériés*

70 €

Entrée, Plat & Dessert

80 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert

100 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert

Avec les Accords « Mets & Vins » de notre Chef Sommelier

LES BETTERAVES

De Monsieur Chigot, Fondantes, Croquantes et en Sorbet,
Yaourt au Wasabi

Côtes du Rhône blanc, La Bastide Saint Dominique, 2018

LE VEAU

Le Carré Rôti au Charbon de Bois,
Jus au Poivre Rouge de Kampot, Butternut au Sésame Noir

Haut-Médoc, Chevalier de Lanessan, 2015

LE BRIE DE MEAUX

En Crémeux et en Bonbon à la Bière Ambrée,
Sirop de Liège et Chapelure de Pain d'Épices

Cidre Moelleux, Cuvée Lily, Ferme des Petites Vallées

LE CHOCOLAT « MANJARI »

En Variation, Curcuma Frais et Citron Vert

Eau filtrée et café inclus

MENU « SIGNATURE »

120 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

295 €

Avec les Accords d'Exception de notre Chef Sommelier

L'ANGUILLE FUMÉE

Laquée aux Épices, Coulis de Foie Gras de Canard, Gelée au Cidre du Gâtinais

Cidre Moelleux, Cuvée Lily, Ferme des Petites Vallées

LE CÉLERI

Crémeux à la Vanille Bourbon, Fondant et Croustillant, Sorbet au Foin de la Ferme Penochet

Bourgogne Blanc, Domaine Leflaive, 2013

LE LIEU JAUNE

Confit à l'Huile de Kumbawa,

Poireaux brûlés et Vichyssoise aux Coquillages

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc, Domaine Emmanuel Rouget, 2014

LE VEAU

Le Carré Rôti au Charbon de Bois,
Jus au Poivre Rouge de Kampot, Butternut au Sésame Noir

Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé, 1996

LE BRIE DE MEAUX

En Crémeux et en Bonbon à la Bière Ambrée, Sirop de Liège et Chapelure de Pain d'Épices

Champagne, Les Mulottes, Maison Jean Michel

LE CITRON

Onctueux, Zestes confits à la Chartreuse, Tagète Minuta Glacée

Liqueur du 9^{me} Centenaire, Distillerie de la Chartreuse

Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchainement 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

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*

395 €

Avec les Accords d'Exception de notre Chef Sommelier

L'ANGUILLE FUMÉE

Laquée aux Épices, Coulis de Foie Gras de Canard, Gelée au Cidre du Gâtinais
Cidre Moelleux, Cuvée Lily, Ferme des Petites Vallées

LE CÉLÉRI

Crèmeux à la Vanille Bourbon, Fondant et Croustillant, Sorbet au Foin de la Ferme Penochet
Quincy, Domaine Philippe Portier, 2018

LA SAINT-JACQUES

La Noix Saisie, Vinaigrette aux Agrumes, Crème de Haddock Fumé
Blanc Fumé de Pouilly, Domaine Didier Dagueneau, 2013

L'HUÎTRE

Perle Blanche « Spéciale n°2 » Simplement Poêlée, Épinards, Émulsion d'un Beurre Noisette
Saumur Blanc, Arcane, Domaine du Château de Fosse Sèche, 2018

LE FOIE GRAS DE CANARD

Poché dans un Consommé à l'Épicéa, Escargots et Champignons des Bois
Saint-Romain Blanc, Sous le Château, Domaine Buisson, 2017

LE RIS DE VEAU

Doré, Tatin d'Endives et Oignons, Écume de Livèche, Jus à la Bière Belge
Corton Grand Cru Rouge, Cuvée du Docteur Peste, Hospices de Beaune, 1999

LE BRIE DE MEAUX

En Crèmeux et en Bonbon à la Bière Ambrée, Sirop de Liège et Chapelure de Pain d'Épices
Champagne, Les Mulottes, Maison Jean Michel

LE CHOCOLAT NOIR « MANJARI »

En Variation, Curcuma Frais et Citron Vert
Porto, Vintage, Maison Burmeister, 2003

LA CLEMENTINE

En Différentes Façons, Sorbet à la Tanaisie, Biscuit Vapeur et Gavottes Cassantes
Vin de France, Tri de la Chapelle, Domaine du Château de Fosse-Sèche, 2011

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

