

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

LE POTIMARRON

En Différentes Façons, Réduction de Pamplemousse, Parfum de Fève de Tonka

L'HUITRE

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

LA LANGOUSTINE

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

LE SANDRE

Coloré sur la Peau, Textures de Fenouil, Emulsion à la Cardamome

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

LA POIRE

Pochée au Lait, Crème glacée au Miel de Châtaigner, Croustillant au Marron

LE MACARON

Au Citron Vert du Mexique, Tequila « Reposado » Jose Cuervo, Chile Ancho

MENU « L'ESSENTIEL »

70€

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

LA TRUTTE

De Loire, Légèrement Fumée,
Croustillant au Curry et Aneth

LA POULE FAISANNE

Carminé à la Mandarine, Chicons
Braisés et Jus à l'Arabica

LE CHOCOLAT NOIR

De Madagascar, Ganache Pliable,
Quinoa soufflé au Café Arabica

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

LE POTIMARRON

En Différentes Façons, Réduction de Pamplemousse,
Parfum de Fève de Tonka

LA NOIX DE SAINT JACQUES

Saisie à 250°C, Topinambours, Condiment aux Noisettes
Torréfiées et Jus Corsé de Volaille

LE CHEVREUIL

Le Dos Rôti, Céleri aux Senteurs de Vanille de
Madagascar, Poudre de Myrtille, Jus au Genièvre

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 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.