

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

360€

Avec les accords d'exception de notre Chef Sommelier

LE FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest, Mi-Cuit en « Soupe Sèche », Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé
Chassagne Montrachet « Les Enseignères » Domaine Marc Colin, 2015

LE POTIMARRON

En Différentes Façons, Réduction de Pamplemousse, Parfum de Fève de Tonka
Sancerre Blanc, Les Monts Damnés, Domaine Delaporte, 2016

L'HUITRE

Perle Blanche « Spéciale n°2 » simplement poêlée, Epinards, Emulsion d'un Beurre Noisette
Saumur, Arcane, Domaine du Château de Fosse Sèche, 2015

LA LANGOUSTINE

Pêchée dans les Eaux Profondes de l'Atlantique, Cuite à la vapeur, Mayonnaise à l'Huile de Sauge
Bourgogne Blanc, Domaine Leflaive, 2011

LE SANDRE

Coloré sur la Peau, Artichauts, Jus des Arêtes teinté à la Réglisse
Crozes-Hermitage Blanc, Les Rousses, Domaine Yves Cuilleron, 2016

LE RIS DE VEAU

Oignons Cébettes, Pommes de terre citronnées, Jus au Clou de Girofle
Beaune, Cuvée Maurice Drouhin, Hospices de Beaune, 1983 (servi en magnum)

LE COMTE

24 Mois d'affinage, en Crèmeux, Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi
Saint-Emilion, 1^{er} Grand Cru Classé, Château Trottevieille, 1978 (servi en magnum)

LA POIRE

Pochée au Lait, Crème glacée au Miel de Châtaigner, Croustillant au Marron
Sauternes, Premier Cru Classé, Château Rayne Vigneau, 1979

LE MACARON

Au Citron Vert du Mexique, Tequila « Reposado » Jose Cuervo, Chile Ancho
Sauternes, Premier Cru Classé, Château Rayne Vigneau, 1979

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

MENU « SIGNATURE »

120€

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

250€

Avec les accords d'exception de notre Chef Sommelier

LE FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest, en « Soupe Sèche », Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé
Saint Romain « Sous le Château », Domaine Buisson, 2015

LE POTIMARRON

En Différentes Façons, Réduction de Pamplemousse, Parfum de Fève de Tonka
Sancerre Blanc, Florès, Domaine Vincent Pinard, 2017

LE ROUGET-BARBET

Cuit à l'Unilatéral en Croûte d'Epices, Pommes Rattes Acidulées, Bouillon de Coquillages
Saint-Péray, Ongrie, Domaine Alain Voge, 2015

LE CHEVREUIL

Le Dos Rôti, Céleri aux Senteurs de Vanille de Madagascar, Poudre de Myrtille et Jus au Genièvre
Corton Grand Cru, Le Rognet, Domaine Laleure-Piot, 1995

LE COMTE

24 Mois d'affinage, en Crèmeux, Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi
Saint-Julien, 2nd Cru Classé, Château Gruaud Larose, 1975

LE SOUFFLÉ

Au Grand Marnier et Fruits Confits façon Rothschild, glace à la Gousse de Vanille Bourbon
Bonnezeaux, La Chapelle, Château de Fesles, 1989