

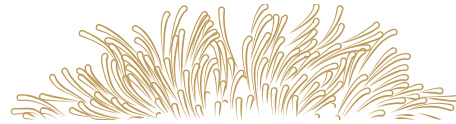


Par gourmandise et par passion,
pour les saisons et leurs merveilles,
l'Arôme est une table d'amis,
de gourmets et d'amoureux du vin,
avec ses valeurs de partage et de générosité
chères à nos cœurs.
C'est une cuisine de produits d'exception
que le chef Thomas Boullault
et Eric Martins
vous invitent à découvrir
dans notre Menu L'Arôme en quatre temps
et dans notre Menu Carte Blanche en six temps.

Maintenant, place aux plaisirs.



*"Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ elle n'est pas faite par amitié
pour celui ou celle à qui elle est destinée." P. Bocuse*



MENU ARÔME

109€ (hors boisson)



AMUSE-BOUCHES

ENTRÉES

Déclinaison aromatique par le Chef Thomas Boullault

PLAT

A vous de choisir votre arôme

SELLE D'AGNEAU FARCIE AUX HERBES

Petit pois à la française et poulpe de Palamos, gyosa de bruccio Corse

**Châteauneuf-du-Pape 2009 - Château de Beaucastel*

OU

TURBOT SAUVAGE AU CAFÉ DE BIRMANIE ET CARDAMOME VERTE

Rhubarbe fondante et févettes

**Condrieu «Jeanraude» 2017 - F. Merlin*

OU

LANGOUSTINES RÔTIES AUX PARFUMS DE SAKURA

Déclinaison sur l'artichaut en barigoule, cecina de León, jus court

**Blanc Fumé de Pouilly «Pur Sang» 2015 - Domaine D. Dagueneau*

OU

FILET DE BŒUF LIMOUSIN SÉLECTIONNÉ PAR HUGO DESNOYER

Pommes de terre « Anna » et jeunes blettes printanières en farce de saté et cacahuète

Jus aux épices et beurre noisette

**Pessac-Léognan 2005 - Château Latour-Martillac*

OU

GROS FILET DE SAINT-PIERRE AUX MORILLES

Asperges vertes rôties, condiment aux agrumes et graines de sarrasin soufflées

Ail des ours et jus marbré au vin d'Arbois (+29€)

**Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne 2013 - E. Sauzet*

OU

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES (pour 2 personnes)

Asperges vertes rôties, condiment aux agrumes et graines de sarrasin soufflées

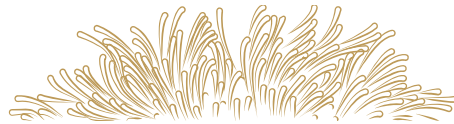
Ail des ours et jus marbré au vin d'Arbois (+29€/pers)

**Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Beaux-Monts 2014 - Domaine D. Rion & Fils*

DESSERT

Inspiration du Chef Thomas Boullault

Le chariot de fromages affinés de chez Martine Dubois vous sera proposé (+22€/pers.)



MENU SIGNATURE

135€ (hors boisson)



AMUSE-BOUCHES

MARINIÈRE DE COUTEAUX DE MER AU THÉ MATCHA

*Cœur de saumon fumé impérial et fine mousseline Dubarry
Caramel de soja, oyster leaves*

TURBOT SAUVAGE AUX PARFUMS DE SAKURA

Déclinaison sur l'artichaut en barigoule, cecina de León, jus court

QUASI DE VEAU AUX MORILLES

*Asperges vertes rôties, condiment aux agrumes et graines de sarrasin soufflées
Ail des ours et jus marbré au vin d'Arbois*

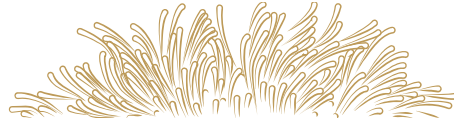
CRÈME D'ANGE FRAISE-FRAMBOISE

*Céréales croustillantes caramélisées
Sorbet thym citronné, nuage thé fruits rouges*

MIGNARDISES

SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE

Le chariot de fromages affinés de chez Martine Dubois vous sera proposé (+22€/pers.)



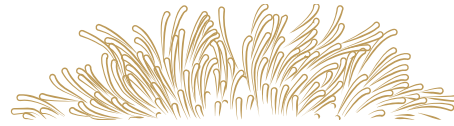
MENU CARTE BLANCHE

159€ (hors boisson)



Laissez-vous guider du début à la fin
par le Chef autour de la découverte de ses Arômes.
Vous retrouverez ses plats « signature »
et les produits d'exception
mis à l'honneur ce soir.

SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE
DERNIERE COMMANDE À 21H30



Notre livre de cave est à votre disposition.
C'est un témoignage de dix années de dégustations, de rencontres et de coups de cœur.
En voici quelques raretés



CHAMPAGNES

Billecart-Salmon <i>Brut Sous Bois</i>	155€
J. Selosse <i>Substance</i>	396€
2005 Charles Heidsieck Rosé	170€

VINS BLANCS

2015 Côtes du Rhône <i>Domaine Jamet</i>	59€
2013 Jasnières « Calligramme » <i>Domaine de Bellivière</i>	96€
2016 Vin de France « Diplomate d'Empire » <i>J.-C. Abbattucci</i>	129€
2006 Riesling « Clos Sainte-Hune » <i>Domaine Trimbach</i>	215€
2013 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Ruchottes <i>Domaine Ramonet</i>	295€
2016 Condrieu <i>Domaine Gangloff</i>	245€
2008 Blanc Fumé de Pouilly « Astéroïde » <i>D. Dagueneau</i>	650€
2010 Chevalier-Montrachet Grand Cru <i>Domaine Leflaive</i>	950€

VINS ROUGES

2009 Vin de France « Chaveyron » <i>Domaine Saladin</i>	72€
2009 VdP des Bouches du Rhône <i>Domaine de Trévallon</i>	189€
1999 Côte Rôtie <i>Domaine Jamet</i>	255€
2005 Châteauneuf-du-Pape <i>Château Rayas</i>	395€
2009 Saint-Emilion <i>Château Tertre Roteboeuf</i>	495€
2013 Charmes-Chambertin Grand Cru <i>Domaine A. Rousseau</i>	880€
2001 Pauillac <i>Château Lafite Rothschild</i>	1595€
2001 La Tâche Grand Cru <i>DRC</i>	3950€



NOS ACCORDS METS & VINS



NOTRE CARTE DES VINS EST À VOTRE DISPOSITION

MENU AROME ET MENU SIGNATURE

ACCORD METS ET VINS 60€
4 verres de vin

L'AMATEUR DE VIN 80€
4 verres de vin
dont 1 vin d'exception sur VOTRE ARÔME*

MENU CARTE BLANCHE

ACCORD METS ET VINS 90€
6 verres de vin

L'AMATEUR DE VIN 110€
6 verres de vin
dont 1 vin d'exception

LE GRAND AMATEUR 130€
6 verres de vin
dont 2 vins d'exception