



FORMULE DÉJEUNER

59€ (hors boisson)



MENU PROPOSÉ AU DÉJEUNER HORS JOURS FÉRIÉS

AMUSE-BOUCHE

MAQUEREAUX DE PETITS BATEAUX GRILLÉS AU CHALUMEAU

*Rougaille de fenouil et pommes de terre à l'aneth
Escabèche parfumée aux agrumes*

POÊLÉE DE SOT L'Y LAISSE DE VOLAILLE AU SATÉ

*Frégola sarda cuisinée comme une paëlla
Émulsion de crustacés, pousse d'oxalys*

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARTINE DUBOIS

Assortiment de 3 pièces au choix

OU

DESSERT DU JOUR



LE MENU DE L'ARÔME

85€ (hors boisson)



COUTEAUX DE MER ET CŒUR DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL

Fine mousseline Dubarry, caramel de soja, oyster leaves

CARPACCIO DE BAR FAÇON IKÉJIMÉ AU VINAIGRE DE KALAMANSI

Fleur de cazette, pousse de salade amère

TERRINE DE RIS DE VEAU LAQUÉE

Maïs et condiment katsuobushi, anguille fumée

PRESSÉ DE TOURTEAU BRETON DE L'ARÔME

Avocat hass, riz koshihikari, eau de tomate au piment fumé de la véra



SELLE D'AGNEAU FARCIE AUX HERBES

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

TURBOT SAUVAGE AU CAFÉ DE BIRMANIE ET CARDAMOME VERTE

Rhubarbe fondante et févettes

LANGOUSTINES RÔTIES AUX PARFUMS DE SAKURA

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

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*

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€)*

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)*



MENU DÉCOUVERTE
DE SAISON EN QUATRE TEMPS
109€ (hors boisson)



SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE
NOUS VOUS SUGGÉRONS UN DES PLATS AUX MORILLES (+29€/PERS)

Accords mets et vins du menu découverte 60€
4 verres de vin

Accords Amateur du menu découvert 80 €
4 verres de vin dont 1 vin d'exception

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARTINE DUBOIS 22€

 **LES GOURMANDISES** 
DE L'ARÔME

ARLETTE CARAMILISÉE ET SA CRÈME LÉGÈRE AU FOIN 21€
Pomme cuite façon tatin et perles de gin fizz

FIN SABLÉ AU CHOCOLAT GRAND CRU 21€
*Mousse de lait aux graines de sarrasin torréfié
Praline et crème glacée à la cacahuète*

CRÈME D'ANGE FRAISE DES BOIS 21€
*Céréales croustillantes caramélisées
Sorbet thym citronné, nuage thé fruits rouges*

SOUFFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER 21€
*Shot de Sorbet mandarine marbré au coulis de gingembre
(A commander en début de repas)*

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS MAISON 15€

LE CAFÉ GOURMAND 14€

LE THÉ GOURMAND 16€


LES VINS
 AU VERRE & CARAFES

CHAMPAGNES	12cl	-
Langlet Extra Brut Blanc de Blancs	24€	-
Billecart-Salmon Brut Rosé	25€	-
Dom Pérignon 2008	46€	

VINS BLANCS	12cl	50cl
2017 Bordeaux « Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris » Château Pierrail	8€	33€
2018 Fiefs Vendéens « Les Clous » Domaine Saint-Nicolas	11€	45€
2017 Jurançon sec « La Part d'Avant » Camin Larredya	14€	58€
2014 Arbois « Savagnin Vieille Vignes » Amélie Guillot	15€	62€
2017 Patrimonio Domaine Giudicelli	16€	66€
2015 Pouilly Fuissé « La Croix » Domaine Robert-Denogent	19€	79€

LES GRANDS VINS BLANCS AU VERRE	12cl	-
2017 Condrieu "Jeanraude" F. Merlin	29€	-
2015 Blanc Fumé de Pouilly "Pur Sang" Domaine D. Dagueneau	38€	-
2011 Chablis Grand Cru Les Clos P. Piuze	39€	-
2013 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru La Garenne E. Sauzet	44€	-
2012 Bâtard-Montrachet Grand Cru Bachelet-Monnot	69€	-
2005 Sauternes Château d'Yquem	85€	
1971 Vieux Pineau Guy Lhéraud	49€	-
Vins servis et conservés avec le système Coravin		

**LES VINS**
AU VERRE & CARAFES

VIN ROSÉ	12cl	50cl
2018 Vin de France (Corse) « Faustine » J. C. Abbatucci	15€	62€

VINS ROUGES	12cl	50cl
2017 Bergerac « Jour de Fruit » Domaine de L'Ancienne Cure	8€	33€
2016 Côte Roannaise « Perdrizière » S. Sérol	14€	58€
2016 Crozes-Hermitage « Vieilles Vignes » Tardieu -Laurent	16€	66€
2015 Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » Domaine Rion & Fils	22€	91€
2014 Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet	26€	108€

LES GRANDS VINS ROUGE AU VERRE	12cl	-
2009 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel	45€	-
2014 Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Les Beaux-Monts Domaine D. Rion & Fils	39€	-
2005 Pessac-Léognan Château Latour-Martillac	35€	-
Vins servis et conservés avec le système Coravin		-