



# FORMULE DÉJEUNER

59€ (hors boisson)



## MENU PROPOSÉ AU DÉJEUNER HORS JOURS FÉRIÉS

---

### AMUSE-BOUCHE

#### CARPACCIO DE DORADE ROYALE

*Marinade du soleil levant et spaghettini de radis Daikon*

#### LE SAUMON D'ISIGNY RAFRAÎCHI AU PAMPLEMOUSSE UGLY

*Pulpe de fenouil à l'aneth, crémeux aux parfums de galanga*

#### 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)



### FRAÎCHEUR DE THON MI-CUIT

*Salade de papaye verte au vinaigre de kalamansi et nuoc môm  
Guacamole avocat-banane-oseille et condiment*

### COUTEAUX DE MER ET COEUR DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL

*Fine mousseline Dubarry, caramel de soja, oyster leaves*

### TOMATES DE COLLECTION ET BURRATA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

*Olives de Kalamata et vinaigrette de truffe, crème glacée moutarde-céleri*

### PRESSÉ DE TOURTEAU BRETON DE L'ARÔME

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

---

### QUASI DE VEAU SÉLECTIONNÉ PAR HUGO DESNOYER

*Déclinaison sur le maïs relevé aux oignons cébettes  
Jus au soja kamebishi*

### LES ENCORNETS POÊLÉS AUX ÉPICES TANDOORI

*Tombée de choux cœur de bœuf au lomo ibérique  
Concassée de tomate à l'encre de seiche, câpres de Salina et citron confit*

### PIGEONNEAU FARCI AU FOIE GRAS ET RÔTI AU POIVRE DE TIMUT

*Pommes de terre fondantes au lard de Colonnata, éclats de cerises et griottes  
Jus court perlé*

### TURBOT SAUVAGE AUX PARFUMS DE SAKURA

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

### LE SURF AND TURF DE BŒUF ET HOMARD BLEU À LA SAUCE CHORON

*Choux cabus au gingembre et pommes « Anna »  
Ravioles des pinces de homard et infusion des têtes émulsionnées au thé fumé (+29€)  
(Sous réserve d'arrivage)*

### RIS DE VEAU RÔTI À LA RÉGLISSE ET GIROLLES DE SOLOGNE

*Palets de céleri à la ricotta et pulpe de cédrat confit, salade de tétragones  
Jus marbré au vin d'Arbois (+29€)*



**MENU DÉCOUVERTE**  
DE SAISON EN QUATRE TEMPS  
135€ (hors boisson)



SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE

---

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

PANNA COTTA AUX FRAMBOISES ET PARFUMÉE À LA ROSE 20€  
*Aloé vera et sorbet litchi*

ARLETTE CARAMELISÉE ET SA CRÈME LÉGÈRE AU FOIN 21€  
*Abricots frais pochés au thym, graines de sarrasin soufflées*

CRÈME D'ANGE FRAISES ET FRAMBOISES 23€  
*Céréales croustillantes caramélisées  
Sorbet thym citronné, nuage thé fruits rouges*

SOUFFLÉ CHAUD AUX PISTACHES DE SICILE 23€  
*Sorbet cerise et son coulis griotte  
(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

<b>CHAMPAGNES</b>	12cl	-
Taittinger Prélude Grands Crus	24€	-
Gosset Grand Rosé	26€	-
Dom Pérignon 2008	46€	-

---

<b>VINS BLANCS</b>	12cl	50cl
2018 Bordeaux « Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris » Château Pierrail	8€	33€
2017 Pouilly sur Loire « Chasselas » J. Pabiot	11€	45€
2015 Pacherenc du Vic-Bilh sec « Les Jardins Philosophiques » Château Bouscassé	14€	58€
2017 Vin de France « Jupiter » Hameau Touche-Bœuf	15€	62€
2017 Patrimonio Domaine Giudicelli	16€	66€
2017 Côtes de Nuits « Aux Leurey » Domaine de L'Arlet	18€	75€

---

<b>LES GRANDS VINS BLANCS AU VERRE</b>	12cl	-
2017 Châteauneuf du Pape Domaine Saint-Préfert	29€	-
2015 Blanc Fumé de Pouilly “Pur Sang” Domaine D. Dagueneau	38€	-
2011 Chablis Grand Cru Les Clos P. Piuze	39€	-
2017 Meursault Genevrières 1 <sup>er</sup> Cru D. Moret	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

<b>VIN ROSÉ</b>	12cl	50cl
2018 Vin de France (Corse) « Faustine » J. C. Abbattucci	15€	62€

---

<b>VINS ROUGES</b>	12cl	50cl
2017 Bergerac « Jour de Fruit » Domaine de L'Ancienne Cure	8€	33€
2016 Côtes de Provence « Le Chemin » Domaine Clos de l'Ours	12€	50€
2016 Côte Roannaise « Perdrizière » S. Sérol	14€	58€
2014 Castillon Domaine de l'A	20€	83€
2016 Oregon Pinot Noir « Dundee Hills » Maison Drouhin	23€	95€
2014 Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet	26€	108€

---

<b>LES GRANDS VINS ROUGE AU VERRE</b>	12cl	-
2012 IGP Pays d'Hérault La Grange des Pères	49€	-
2014 Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru Les Beaux-Monts Domaine D. Rion & Fils	59€	-
2016 Côte Rôtie « Gallet Blanc » F. Villard	55€	-

Vins servis et conservés avec le système Coravin -