

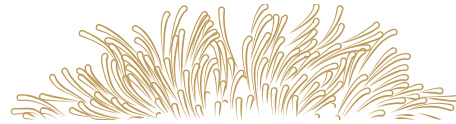


Par gourmandise et par passion,
pour les saisons et leurs merveilles,
l'Arôme est une table d'amis,
de gourmets et d'amoureux du vin,
avec ses valeurs de partage et de générosité
chères à nos cœurs.
C'est une cuisine de produits d'exception
que le chef Thomas Boullault
et Eric Martins
vous invitent à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

QUASI DE VEAU SÉLECTIONNÉ PAR HUGO DESNOYER

Déclinaison sur le maïs relevé aux oignons cébettes

Jus au soja kamebishi

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

OU

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

* Côte Rôtie « Gallet Blanc » 2016 - F. Villard

OU

TURBOT SAUVAGE 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

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

* Châteauneuf du Pape blanc 2017 - Domaine Saint-Préfert

OU

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€)

* Meursault-Genevrières 1^{er} Cru 2017 - D. Moret

OU

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€)

* Hérault 2012 - La Grange des Pères

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

PRESSÉ DE TOURTEAU BRETON DE L'ARÔME

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

TURBOT SAUVAGE AUX PARFUMS DE SAKURA

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

QUASI DE VEAU AUX GIROLLES DE SOLOGNE

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

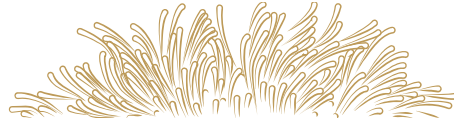
CRÈME D'ANGE FRAISES ET FRAMBOISES

*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

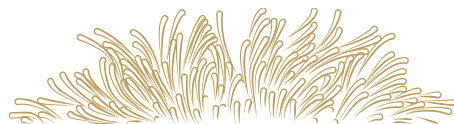
Billecart-Salmon <i>Brut Sous Bois</i>	155€
J. Selosse <i>Substance</i>	396€
2005 Charles Heidsieck Rosé	170€

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>	1395€
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