

FORMULE DÉJEUNER

65€



MENU PROPOSÉ AU DÉJEUNER HORS JOURS FÉRIÉS

AMUSE-BOUCHE

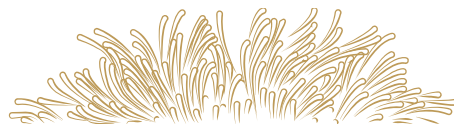
LE PATÉ EN CROÛTE DE GIBIERS DE SOLOGNE AUX PISTACHES DE SICILE
Pulpe de coing au poivre Voatsiperifery, vinaigrette chaude à la truffe

CABILLAUD SAUVAGE DES CÔTES BRETONNES
*Baeckeoffe de pommes de terre et poireaux
Jus émulsionné au riesling*

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS
De chez Martine Dubois

OU

DESSERT DU JOUR



LE MENU DE L'ARÔME

89€ en « deux temps »

109€ en « trois temps »



TERRINE DE VOLAILLE ET RIS DE VEAU LAQUÉE

Déclinaison sur le maïs et condiment katsuobushi, anguille fumée

LES RAVIOLES DE FOIE GRAS D'OIE ET POUTARGUE

Crevettes Gambero Rosso relevées au shiso

Bouillon de champignons infusé au dashi

COUTEAUX DE MER ET CŒUR DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL

Fine mousseline Dubarry, caramel de soja, oyster leaves

POISSON IKÉJIMÉ DE LA BAIE DE QUIBERON

Mariné au vinaigre de kalamansi, fleur de cazette et Caviar osciètre

SOLE DE PETITS BATEAUX ET HUÎTRES CHAUDES AUX GRAINES DE SOBACHA

Asperges vertes de Mallemort, beurre blanc au parfum de yuzu et whisky tourbé

PIGEONNEAU FARCI FAÇON PHILIPPE VALIN ET ENCORNETS EN PERSILLADE

Radicchios de Trévise braisés aux brisures de cacahuètes

Condiment au vieux Porto et hibiscus

ROUGET D'EXCEPTION DE CHEZ PATRICK À LA SAUCE GENEVOISE

Poireaux de Créances aux algues Nori et crevettes grises

Crème des têtes flambée au cognac et liée au corail de homard

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES AUX TRUFFES NOIRES

Risotto de « langues d'oiseaux » et copeaux de vieille mimolette

Émulsion au vin d'Arbois (+39€)

QUASI DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR

Topinambours glacés au jus, émulsion à la carbonara

Sauce Périgueux

Possibilité aux truffes noires (+39€)

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARTINE DUBOIS 22€

 **LES GOURMANDISES** 
DE L'ARÔME

FIN SABLÉ AU CHOCOLAT GRAND CRU

*Mousse de lait aux graines de sarrasin torréfié
Praline et crème glacée à la cacahuète*

MONT BLANC LÉGER AUX POIRES FONDANTES ET MARRONS GLACÉS

Espuma aux baies de Genièvre, sorbet cassis

ARLETTE CARAMÉLISÉE ET SA CRÈME LÉGÈRE AU FOIN

Pomme cuite façon tatin et perles de gin fizz

SOUFFLÉ CHAUD RHUM-COCO

*Copeaux de chocolat amer de Tulakalum, crumble banane et son sorbet
(A commander en début de repas)*

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS MAISON

LE CAFÉ GOURMAND

LE THÉ GOURMAND



MENU DÉCOUVERTE
DE SAISON EN QUATRE TEMPS
135€



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 VINS
AU VERRE & CARAFES

CHAMPAGNES

	12cl	-
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	24€	-
Billecart-Salmon Brut Rosé	26€	-
Dom Pérignon 2008	49€	

VINS BLANCS

	12cl	50cl
2018 Bordeaux « Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris » Château Pierrail	8€	33€
2018 Jurançon sec « Les galets » - Clos Benguères	12€	48€
2018 Côtes de Provence « Milia » - Clos de l'ours	14€	58€
2017 Vin de France « Jupiter » Hameau Touche-Bœuf	15€	62€
2012 Arbois Savagnin Domaine de La Pinte	16€	66€
2016 Chablis 1 ^{er} Cru Troesme Domaine Pommier	21€	75€

LES GRANDS VINS BLANCS AU VERRE

	12cl	-
2017 Condrieu « Jeanraude » F.Merlin	29€	-
2014 Blanc Fumé de Pouilly "Silex" Domaine D. Dagueneau	42€	-
2017 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Chenevottes Domaine Heitz	39€	-
2011 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 Côtes de Provence Château Peyrassol	14€	58€

VINS ROUGES	12cl	50cl
Vin de France « N°17 » Le Bienheureux	8€	33€
2016 Chinon « Le Bois de Beaumont » W. Rousse	14€	58€
2014 Castillon Domaine de l'A	20€	85€
2017 Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » Domaine B. Moreau & Fils	22€	91€
2014 Pauillac- Les Tourelles de Longueville	26€	108€

LES GRANDS VINS ROUGE AU VERRE	12cl	-
2010 Cornas Les Ruchets, Domaine J.l Colombo	45€	-
2016 Pommard Charmots 1er Cru « Cœur des Dames » Domaine R. Demougeot	43€	-
2012 Clos de Vougeot Grand Cru Domaine D. Rion & Fils	55€	-
2014 Châteauneuf-du-Pape « Réserve Auguste Favier » Domaine Saint-Préfert	38€	-
2006 Pauillac Château Pichon-Longueville Baron	90€	-

Vins servis et conservés avec le système Coravin -