

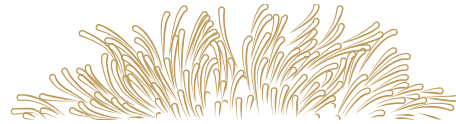


Par gourmandise et par passion,  
pour les saisons et leurs merveilles,  
l'Arôme est une table d'amis,  
de gourmets et d'amoureux du vin,  
avec ses valeurs de partage et de générosité  
chères à nos cœurs.  
C'est une cuisine de produits d'exception  
que le chef Thomas Boullault  
vous invite à découvrir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

### SOLE DE PETITS BATEAUX ET HUÎTRES CHAUDES AUX GRAINES DE SOBACHA

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

\* Blanc Fumé de Pouilly « Silex » 2014 - Domaine D. Dagueneau

OU

### 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*

\* Condrieu « Jeanraude » 2017 - F. Merlin

OU

### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES AUX TRUFFES NOIRES

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

*Émulsion au vin d'Arbois (+39€)*

\* Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Chenevottes 2017 - Domaine Heitz

OU

### PIGEONNEAU FARCI FAÇON PHILIPPE VALIN ET ENCORNETS EN PERSILLADE

*Radicchios de Trévisse braisés aux brisures de cacahuètes*

*Condiment au vieux Porto et hibiscus*

\* Châteauneuf-du-Pape « Réserve Auguste Favier » 2014 - Domaine Saint-Préfert

OU

### QUASI DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR

*Topinambours glacés au jus, émulsion à la carbonara*

*Sauce Périgueux*

*Possibilité aux truffes noires (+39€)*

\*Pommard Charmots 1<sup>er</sup> Cru « Cœur des dames » 2016 - Domaine R. Demougeot

---

## DESSERT

*Inspiration du Chef Thomas Boullault*

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



## MENU SIGNATURE

139€ (hors boisson)



### AMUSE-BOUCHES

---

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

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

---

#### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES AUX TRUFFES NOIRES

*Risotto de « langues d'oiseaux » et copeaux de vieille mimolette  
Émulsion au vin d'Arbois*

---

#### QUASI DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR

*Topinambours glacés au jus, émulsion à la carbonara  
Sauce Périgueux*

---

#### MONT BLANC LÉGER AUX POIRES FONDANTES ET MARRONS GLACÉS

*Espuma aux baies de Genièvre, sorbet cassis*

---

### 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



## 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