



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Saveurs”

Escapade en quatre plats

Autour d'une poêlée de queues de camarons sauvages
Tomates péi en deux façons
Gelée d'eau de tomate et gaspacho rafraîchissant
Mangue verte et foccaccia Maison

Mérou des eaux froides confit en basse température “curcuma - huile de coco”
Croûte acidulée aux herbes tendres
Raviole moelleuse de sosso maïs et basilic
Beurre blanc au Champagne Brut

Suprême et cuisse de caille de Monsieur Roche des Avirons rôtis aux dix baies
Pressé de racine et citrouille aux parfums de kaloupilé
Jus au parfum de porto et foie gras

Nougat glacé aux fruits secs et miel péi Maison
Nage de fruits rouges et fraises des Makes

*Menu à 95 euros par personne, hors boissons
Accord des vins au tarif de 63 euros
Accord des vins “Prestige” au tarif de 110 euros
Accord Tout Champagne sur les cuvées de la Maison Taittinger au tarif de 135 euros
Quatre verres de vin de 10cl*

“Découverte”

Escapade en sept plats

Notre Chef, Marc CHAPPOT vous invite à vous laisser guider par la tentation d'un menu surprise...
Ce menu est valable pour l'ensemble des convives d'une même table

*Menu à 125 euros par personne, hors boissons
Accord des vins au tarif de 95 euros
Accord des vins “Prestige”, au tarif de 155 euros
Accord Tout Champagne sur les cuvées de la Maison Taittinger au tarif de 195 euros
Six verres de vin de 10cl*



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Végétal”

Escapade en cinq plats

Gaspacho de tomate péi et betterave
Tofu grillé

Feuille à feuille de bringelle croquantes et moelleuses comme un rougail
Condiment acidulé
Entrée végétale seule : 23 euros

Risotto arborio tout vert au parmesan
Emulsion de tomates aux notes asiatiques
Plat végétal seul : 29 euros

Jardinière de légumes du marché
Nuage de lait végétal au curcuma
Chips de racine
Plat végétal seul : 29 euros

Fraîcheur de suprêmes d'agrumes
Sirop au thé vert
Sorbet maison
Notre palmito caramélisé
Clin d'œil végétalien seul : 17 euros

Menu à 85 euros par personne, hors boissons

Accord des vins au tarif de 79 euros

Accord des vins “Prestige” au tarif de 139 euros

Accord Champagne, sur la Maison Taittinger, sur leurs Cuvées Premiums au tarif de 169 euros

Cinq verres de vin de 10cl



L'éveil des sens

RELAIS & CHATEAUX

Prémices

Noix de Saint-Jacques Snackée au thym frais et cubes de foie gras poêlés Fondant de butternut en mille-feuille épicé, enoki cru Bouillon de langouste aux parfums d'Asie	32 €
Daurade Coryphène de nos côtes En céviché, fraîcheur de quinoa bio Marinade "coco-citron vert", condiments acidulés	34 €
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest En ballotine, parfumé au rhum vieux et poivres rares Gelée de tamarin, sucrose rôtie, amandes et jeunes pousses, brioche maison au kaloupilé	34 €
Langouste Rose Cuite en basse température, rémoulade de palmiste rouge Notre mayonnaise au vinaigre de jus de canne à sucre et curcuma Tuile de bonbon piment croquant, condiment citron noir d'Iran	39 €

La Terre ou la Mer

Agneau de Sisteron Canon rôti au thym frais et aux dix baies, tartine de pain bio et légumes grillés Sphère de fromage de chèvre de Takamaka panée aux graines, servie chaude Mousseline gourmande au pistil de safran, jus de volaille aux épices	48 €
Bœuf Blonde de Galice Filet en tournedos snacké à la plancha et cubes de foie gras poêlés Mousseline de panais au beurre noisette et eringy grillés, sabayon arabica et poivre du monde Jus de bœuf au thym frais, note de balsamique	53 €
Légine des Terres Australes Françaises Pavés servis en deux cuissons : l'un confit à 63°C et l'autre meunière Risotto arborio "tout vert", légumes et herbes péi Chips de chorizo Ibérique, émulsion de crustacés et tomates olivettes façon "carry"	46 €
Langouste des eaux froides Chair rôtie au beurre demi-sel, servie en raviole ouverte au curcuma Légumes du marché sautés au wok aux saveurs asiatiques Américaine crémeuse "coco-curry"	63 €
Ombrine tropicale et Zourite Elle, rôtie sur peau ; lui, fondant et laqué Carottes péi à la cardamome en deux textures Nos gnocchis patate douce au parmesan, beurre blanc au Champagne et gingembre mangue	44 €

Épilogue

Mozzarella Burratta Peï Pistou d'herbes et pignons de pin Chutney de tomates olivettes aux épices, croûtons de brioche	18 €
Plateau de Fromages Affinés de notre Maître Fromager accompagné de ses confitures	25 €

Gourmandise

Tarte Fine aux Agrumes péi Montée minute, citron et tangor déclinés en "sorbet, crème et confit", biscuit croquant et meringue légère au combava	19 €
Pavlova Mangue et ananas péi, feuille de chocolat blanc au Yuzu, crème montée mascarpone et vanille IGP Réunion, sorbet passion	19 €
Barre Chocolatée Mousse légère "praliné-coco", biscuit joconde aux amandes, crème glacée au chocolat noir Valrhona	19 €
Vanille Bleue et Fruits Rouges Mille-feuille croquant, crème légère à la Vanille Bleue, fruits rouges déclinés "frais, en coulis, en sorbet et bonbons"	19 €