



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Saveurs”

Escapade en quatre plats

Thon albacore comme un tataki
Condiment acidulé et note de gingembre
Espuma de foie gras de canard
Sarrasin croquant

Saumon Label Rouge snacké
Riz vénéré comme un risotto aux parfums d'agrumes
Fraîcheur de pommes vertes et jeunes pousses
Emulsion de crustacés et notes d'épices péi

Suprême de volaille d'ici cuit en basse température
puis rôti sur peau au curry et curcuma
Garniture “autour du maïs”
Jus court au kaloupilé

Sur un sablé vanillé
Ganache montée au chocolat noir 70% de Madagascar
Ananas Victoria en déclinaison
Nuage à la noix de coco

*Menu à 89 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 125 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 109 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

Prémices

Langouste rose

Cuite décortiquée au naturel, fraîcheur de palmiste rouge

Éclats de noisettes et vinaigrette de canne à sucre, sabayon au beurre d'agrumes

36 €

Foie gras de canard

En marbré aux épices et rhum vieux, gel d'hibiscus pét

Confit d'oignon doux des Cévennes en aigre doux, jeunes pousses, brioche maison aux graines

32 €

Marlin fumé maison et king crabe

En sphère, cœur de king crabe aux herbes tendres et mayonnaise à l'huile d'olive Kalios

Tartare de pastèque et concombre, fromage blanc d'Isigny et citron vert, caviar Oscietre

36 €

Thon de nos Côtes

En tartare à l'huître fine de claire, marinade aux parfums d'Asie et petits condiments

Crème montée à la verveine citronnelle, crumble de thym frais

32 €

La Terre ou la Mer

Bar et Langouste des TAAF

Marinés au thym frais et snackés à la plancha

Risotto arborio au beurre d'algues Bordier, clin d'œil végétal

Beurre blanc au gingembre-mangue

55 €

Légine des eaux froides

Rôtie au curcuma et thym frais, escalope de foie gras poêlée

Pâtes zitones au parmesan et poivre sauvage, légumes cuisinés

Crème de tomate olivette et crustacés aux parfums de notre île

44 €

Magret de canard label rouge

Cuit en basse température puis rôti, effiloché de cuisse confite comme un civet aux épices douces

Gnocchis de patate douce et romarin, déclinaison végétale

Crémeux de morilles et jus court

42 €

Filet de cerf

Noisette de filet mignon saisie, viennoise aux herbes, poivres rares et amandes bio

Mousseline gourmande à l'huile d'olive et éclats d'olives noires

Jus court aux épices et foie gras

46 €

Épilogue

Mozzarella Burratta Peï

Pistou d'herbes et pignons de pin

Chutney de tomates olivettes aux épices

Croûtons de brioche

17 €

Plateau de fromages

Affinés de notre Maître Fromager Alléosse accompagné de ses confitures

25 €

Gourmandise

Ananas Victoria

En déclinaison rafraîchissante, notes de menthe, tuile croquante

17 €

Forêt noire

2.0 dans un tube chocolat noir Valrhona, sorbet aux griottes, éclats de Gianduja

17 €

Fraises des Makes

Palet glacé maison, fine gelée, fraise fraîche, coulis, biscuit spéculoos

17 €

Mille-feuille

Feuilletage inversé au beurre, mousseline à la vanille Bleue, crème glacée caramel et éclats de macadamia

17 €

L'origine de nos viandes est consultable sur notre tableau

La liste des allergènes est disponible à la réception

Nos tarifs sont nets et service compris