



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Saveurs”

Escapade en quatre plats

Caviar Bourbon – Escapade supplémentaire

Pomme de terre cuite en robe des champs - Crème aigrette à la vodka péi
Une bouchée de 10grs de Sterlet White : *(supplément de 45 euros par personne)*
Une bouchée de 10grs de Baerii Royal : *(supplément de 35 euros par personne)*

Salpicon de queues de camarons snackées et flambées au rhum vieux
Achard de palmiste frais au pistil de Safran
Copeaux de foie gras de canard
Vinaigrette d'agrumes

Comme une blanquette, cube de légine confite au curcuma à 63°C
Riso aux herbes
Champignons, carottes et oignons cuisinés
Sauce vin blanc en velouté et note de gingembre

L'agneau en deux façons
Le gigot confit longuement, servi en samoussa aux épices
Le filet snacké à la plancha au thym frais et aux dix baies
Niçoise de légumes
Jus court

Cave à fromages
Cinq fromages au choix
(Supplément de 15 euros par personne)

Dans une feuille croquante de chocolat noir Guanara Grand Cru
Compoté de mangue et espuma coco
Beignet de banane, cœur praliné aux graines
Sorbet maison “mangue – passion”

*Menu à 98 euros par personne, hors boissons
Accord des vins au tarif de 73 euros
Accord des vins “Prestige” au tarif de 120 euros
Accord Tout Champagne autour de belles Maisons au tarif de 135 euros
Accord Soft-Pairing, boissons non alcoolisées au tarif de 29 euros
Quatre verres 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

Caviar Bourbon– Escapade supplémentaire

Pomme de terre cuite en robe des champs - Crème aigrette à la vodka péi
Une bouchée de 10grs de Sterlet White : *(supplément de 45 euros par personne)*
Une bouchée de 10grs de Baerii Royal : *(supplément de 35 euros par personne)*

*Menu à 135 euros par personne, hors boissons
Accord des vins au tarif de 110 euros
Accord des vins “Prestige”, au tarif de 180 euros
Accord Tout Champagne autour de belles Maisons au tarif de 195 euros
Accord Soft-Pairing, boissons non alcoolisées au tarif de 42 euros
Six verres de 10cl*



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Végétal”

Escapade en cinq plats

Riz arborio servi en galette frite, condiment pomme brûlée
Salade d'herbes

Nem végétal, pesto menthe - pistache
Ketchup de mangue et croquant de papaye verte
Entrée végétale seule : 23 euros

Gnocchi de patate douce maison à la poêle
Huile de basilic et pointes d'asperges vertes
Émulsion de tomate péi
Plat végétal seul : 29 euros

Étuvé de quinoa trois couleurs, fondue de brèdes et brunoise d'abricots secs
Nuage de carotte et parfums de sésame
Plat végétal seul : 29 euros

Cave à fromages
Cinq fromages au choix
(Supplément de 15 euros par personne)

Fleur de fraise
Déclinaison de fraises des Makes et pétales de chocolat noir Valrhona 70%
Chantilly végétale à la vanille Bourbon
Clin d'œil végétalien seul : 19 euros

Menu à 85 euros par personne, hors boissons

*Accord des vins au tarif de 89 euros
Accord des vins "Prestige" au tarif de 149 euros
Accord Tout Champagne autour de belles Maisons au tarif de 169 euros
Accord Soft-Pairing, boissons non alcoolisées au tarif de 35 euros
Cinq verres de 10cl*



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

Offre Découverte

Caviar de Bourbon

Production locale de La Réunion

Sterlet White

Caviar blanc d'esturgeon *Acipenser Ruthenus albinus* âgé de 6 ans

Caviar très fin et rare

Une iode équilibrée avec un final crémeux et fondant sous la langue

195 euros la boîte de 50grs

Baerii de qualité "Royal"

Esturgeon *Acipenser Baerii* âgé de 5 ans

Une belle salinité avec une dominante iodée et un final en bouche beurré

165 euros la boîte de 50grs

Servie sur glace et accompagné :
d'une crème montée à la vodka péi
de toast de pain bio

Découverte gustative en une bouchée de 10grs

Pomme de terre cuite en robe des champs

Crème aigrette à la vodka péi

Pain viennois aux noix

Une bouchée de 10grs de Sterlet White : 45 euros par personne

Une bouchée de 10grs de Baerii Royal : 35 euros par personne



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



ORLANE
PARIS

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

PONANT





L'éveil des sens

RELAIS & CHATEAUX

Prémices

Tourteau

La chair moelleuse aux herbes tendres et citron vert
Jardin végétal, gel à la noix de coco et citronnelle
Cube de pain variété ancienne "petit épeautre"

39 €

Thon albacore et Huîtres grand cru de la Maison Tessier (ostréiculteur responsable)

Délicat tartare coupé au couteau, herbes tendres et agrumes
Crème montée à la vodka et caviar Oscière

32 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest

Servi en lingot parfumé au rhum vieux et chutney acidulé de mangue péi
Tuiles au cacao, jeunes pousses et éclats de grué
Brioche maison

36 €

Queue de langouste des Terres Australes Françaises (pêche durable)

Gel d'agrumes, boutons d'artichauts et vinaigrette à la noisette, chips d'oignons
Crèmeux de langouste et notes de carry

42 €

La Terre ou la Mer

Veau français

Le mignon rôti, voile de beurre d'amandes et citrons péi confits
Caviar de bringelles à la flamme, pommes de terre rattes fondantes comme un carry
Jus court au kaloupilé

51 €

Caille fermière des Aviron

Suprêmes et cuisses désossés, marinés au thym frais et dix baies puis rôtis sur peau
Pressé de racine péi au beurre de curry, cubes de choucroute et courgettes
Jus de volaille au foie gras

53 €

Légine des Terres Australes Françaises (pêche durable)

Cuite en deux façons, l'une confite à 63°C au curcuma, l'autre en tempura
Orzo au pesto alla "Genevese", petits légumes à la blanquette
Beurre blanc et parfum de gingembre

48 €

Langouste des eaux froides (pêche durable)

Queue nacrée en basse température à l'huile de vanille Bourbon IGP puis colorée à la plancha
Mousseline de patate douce, bonbons de brèdes et palmiste rouge
Américaine crémeuse

63 €

Ombrine de l'Océan Indien et noix de Saint-Jacques française

Au thym frais et snackées à la plancha
Riz vénéré comme un risotto, carottes en deux textures au citron et cardamome
Émulsion de crustacés

48 €

Épilogue

Cave à fromages

Affinés par notre Maître Fromager Jean-François Antony

Cinq fromages au choix

Neuf fromages au choix

A discrétion

15 €

27 €

49 €

Gourmandise

Tarte fine soufflée au chocolat Guanaja 70%

Opaline cacaotée, sorbet 100% framboise maison

19 €

Ananas – fruits de la passion – noix de coco

Ananas cru et cuit, crèmeux fruits de la passion, biscuit sucré
Tuile passion et sorbet maison "coco vanille"

19 €

Notre pavlova

Crèmeux citron, crème glacée maison saveur "biscuit gourmand"
Croquant yuzu et chantilly à la vanille Bourbon

19 €

Vanille bleue et fruits rouges

Mille-feuille croquant, crème légère à la Vanille Bleue, label EPV de Saint Philippe, fruits rouges déclinés "frais, en coulis, en sorbet et bonbons"

19 €

Tous nos œufs, légumes et fruits sont de production locale.

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.