



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Saveurs”

Escapade en quatre plats

Caviar – 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 35 euros par personne)
Une bouchée de 10grs de Baerii Royal : (supplément de 26 euros par personne)

Gambas marinée au satay, cuite en basse température puis snackée
Crème de poivrons rouges "grillé fumé"
Salade de boutons d'artichauts, amandes croquantes
Velouté de tomate glacé

Filet d'ombrine rôti sur sa peau
Tempura d'encornets aux épices locales
Riz vénéré comme un risotto aux champignons péi bio
Beurre blanc aux agrumes

Filet de canette française aux dix baies rôti au four
Pommes rattes en mousseline gourmande
Carottes en texture
Jus de Volaille

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

Pavlova moderne à la mangue et à la Vanille Bleue, label EPV de Saint Philippe
Parfum de cacahouètes

*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
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 – 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 35 euros par personne)
Une bouchée de 10grs de Baerii Royal : (supplément de 26 euros par personne)

*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
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

Bonbon de brèdes et chouchous fondants aux agrumes
Quelques graines
Vichyssoise végétale

Tartare de légumes du soleil grillés
Huile d'olive et herbes tendres
Falafel de pois du cap
Entrée végétale seule : 23 euros

Risotto arborio “balade dans les sous-bois” et parmesan
Emulsion de tomate péi
Plat végétal seul : 29 euros

Galette de sosso maïs snackée à la plancha
Houmous d'artichauts, olives de Kalamata et fevettes cuisinées
Sauce vierge
Plat végétal seul : 29 euros

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

La pomme et le chou chou en déclinaison
Parfum de cardamome et chocolat noir équatorial
Clin d'œil végétalien seul : 19 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

Accord Soft-Pairing, boissons non alcoolisées au tarif de 35 euros

Cinq verres de 10cl



L'éveil des sens

RELAIS & CHATEAUX

Prémices

Tourteau La chaire 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 Coupé au couteau en délicat tartare, huile d'olive de Grèce et petits condiments Truffe du moment en brunoise et lamelles, crème montée acidulée	45 €
Foie gras de canard du Sud-Ouest Servi en lingot au rhum vieux, gelée goyaviers et hibiscus Oignons péi grillés à la flamme en texture, tranche de brioche maison à la plancha	36 €
Palmiste rouge & Langouste des Terres Australes Françaises (pêche durable) Royale de palmiste rouge au naturel Queue de langouste rôtie en grenadin Espuma de crustacés et tomates épicées, condiment de kalamansi	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 Avirons 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 choufous et courgettes Jus de volaille au foie gras	53 €
Légine des Terres Australes Françaises (pêche durable) Filet rôti au curcuma Salpicons de camarons et risotto de riz vénéré Tuile de parmesan, beurre blanc aux agrumes	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 €
Saint Paul et Saint Jacques Pot au feu contemporain Cuisson meunière, légumes du marché, risotto arborio au beurre d'algues Bordier Bouillon de crustacés asiatique	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, crémeux fruits de la passion, biscuit sucré, tuile passion et sorbet maison "coco vanille"	19 €
Agrumes Balade gourmande : crémeux, croquant, acidulé, glacé...	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 €