



L'éveil des sens

 RELAIS & CHATEAUX

“Saveurs”

Escapade en quatre plats

Marbré de foie gras de canard, cuisse confite et poireaux fondants
Chutney d'ananas épicé
Bretzel aux céréales

Sur un ravioli ouvert à la chlorophylle de basilic et wok de légumes croquants
Légine rôtie, voileage d'herbes et sésame blond
Emulsion de langouste “coco – curry”

Suprême de caille des Avirons et cuisse rôtie
Fine croûte de dakatine et poivres rares
Mousseline de lentilles de Cilaos et cannelloni de bringelles à la tomate confite
Jus de volaille au thym frais

Moelleux chaud aux citrons et yuzu
Note de chocolat blanc
Sorbet acidulé

*Menu à 89 euros par personne, hors boissons
Accord des vins au tarif de 63 euros
Accord des vins “Prestige”, servis au Coravin au tarif de 110 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 115 euros par personne, hors boissons
Accord des vins au tarif de 95 euros
Accord des vins “Prestige”, servis au Coravin au tarif de 155 euros
Six verres de vin de 10cl*



L'éveil des sens

RELAIS & CHATEAUX

Prémices

Œuf Bio des Hauts de Saint Leu

Servi mollet, viennoise aux herbes tendres

Fricassé de pleurotes grises, lomo ibérique croustillant, émulsion de parmesan

26 €

Foie gras de canard

Condiment dattes bio, agrumes confits, palmiste rouge, sucrine

Fougasse maison

31 €

Crabe Royal et Saint Jacques

En moelleux et en fines tranches

Condiment passion et poivre long, crème de caviar Oscière

32 €

Thon albacore de l'Océan Indien

En tartare cru et fumé par nos soins

Raviole croquante, crème légère de citronnelle

Légumes en pickles

32 €

La Terre ou la Mer

Bœuf Blonde de Galice

En croûte d'herbes tendres

Pommes dauphines, morilles

Jus aux épices

49 €

Langouste des Terres Australes

Queue snackée à la plancha, raviole de langouste

Risotto arborio au beurre iodée, pokshoys et chouchous

Crémeux acidulé

54 €

Légine et gambas sauvages

Boutons d'artichauts cuisinés comme un carry, riz vénéré au parfum de pistou

Beurre blanc au Champagne brut et baies de Timut

42 €

Épilogue

Chèvre de Takamaka

En quenelle, ananas, noisettes

Aigre-doux tomates arbustes, saladine croquante

16 €

Gourmandise

Ananas Victoria et Vanille Bleue

Déclinaison croustillante, crémeux, glacée

16 €

Chocolat noir Équatorial

Feuilles à feuilles, fruits rouges, noisettes caramélisées, mousse de lait à la fève de tonka

16 €

Fraises et citrons des Makes

Comme une tarte revisitée

16 €

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