KINTESSENCE

A travers des sensations inattendues et découvertes originales, Nicolas Sale et son équipe vous dévoilent un de leurs univers. La cuisine du restaurant Kintessence, c'est le savoir faire et la créativité d'un artisan culinaire.

Through a series of surprising experiences and novel innovations, Nicolas Sale opens the window on to a part of his world. The cuisine of the Restaurant Kintessence is all about savoir faire and the creativity of a culinary master of his trade

Origines des viandes bovines
Nées, élevées et abattues
France, Australie, Espagne, Allemagne

Prix nets, Taxes et Service compris / *Net prices, Tax and Service included*

ENTRE TERRE ET MER

Le Foie Gras de canard / *Duck foie gras*

Prélude
Choux farci, crémeux aux oignons caramélisés, fritons & jus de canard
Stuffed cabbage, caramelized onion cream, duck crackling & duck gravy

Mi-cuit au naturel, pulpe de raisins noirs à la moutarde de Brives — 70€
Poché à cru, choux de Bruxelles & consommé de canard à l'orange
Poêlé, lentilles blondes de Saint-Flour "Poivre & vinaigre"
Like a terrine, black grape jam with Brives mustard
Poached, Brussel sprouts & consommé scented with orange
Pan-fried, Saint-Flour blonde lentils "Pepper & vinegar"

Le Bœuf / *Beef*

Prélude
Consommé, entrecôte grillée, pate de gingembre & kombu mariné
Consommé, ribsteak grilled, ginger paste & marinated kombu

En bouchées fraicheur, œufs de caille marinés & condiments asiatiques — 65€
Miso soup, shiitake, moelle & cive
Corde du jarret confite, riz de Toyama parfumé au Yuzu-Ponzu
Beef tartare roll like a maki, marinated quail eggs & asian condiments
Miso soup, shiitake mushroom, marrow & chive
Preserved grambel cord, Toyama rice scented with Yuzu-Ponzu

La Langoustine / *Langoustine*

Prélude
En délicate gelée, pamplemousse & coriandre
Langoustine jelly, grapefruit & coriander

A cru, crème double, caviar Beluga & citron — 90€
Pochée, caramel d'ail & agrumes
Mi-cuite, énokis de Thaïlande aux pistaches & nuage coco-citron vert
Raw langoustine, sour double cream, Beluga caviar & lemon
Poached langoustine, garlic caramel & citrus
Pan-seared langoustine, enokis mushrooms with pistachios, coconut & lime emulsion

Le Homard bleu / *Blue lobster*

Prélude
En aspic & meringues du potager
Aspic lobster jelly & lamb's lettuce meringue

Mi-cuit, rémoulade de céleri & coulis de mâche — 95€
Au court bouillon, Matignon de légumes d'hiver, consommé & herbe kikuna
Pinces confites et coulis de truffe noire
Partially cooked, celery rémoulade & lamb's lettuce coulis
Poached, winter vegetables, served in lobster consommé & kikuna herb
Pan-seared claws, black truffle coulis

LA MER

Le Bar / *Seabass*

Doucement étuvé, cresson à l'ail doux 115€
Pommes soufflées, caviar Beluga
Nage de coquillages "Cressonnière", note acidulée
Slowly cooked, sauteed watercress with sweet garlic
Fondant potatoes, Beluga caviar
"Verde" shellfish broth & finger lime

Le Turbot / *Turbot*

Le filet cuit sur l'arête, fromage blanc citronné 95€
Endives, encornets frits & jus de volaille corsé
Raviole d'effiloché méditerranéen & voile d'encre de seiche
Fillet cooked on the bone, cottage cheese scented with lemon
Chicory, fried squids, poultry juice
Mediterranean "effiloché" ravioli & squid ink

LA TERRE

Le Cochon de lait ibérique / *Iberian suckling pig*

Le filet rôti, viennoise aux herbes marines 90€
"Royal Gala" confite au cidre & jus iodé
Crémeux boudin noir, pomme brulée, salicorne, bourache & Citra Leaves
Roasted fillet of suckling pig, marin herbs viennoise
Preserved "Royal Gala" apple with cider & pig & cider gravy scented with seaweed
Black pudding cream, stewed apple, salicorne, borage & Citra Leaves

L'Agneau / *Lamb*

Canon d'agneau, artichaut en barigoule 90€
Jus corsé aux aromates
Ris doré, carottes acidulées aux graines de moutarde
Roasted fillet, braised stuffed artichoke
Aromatic meat juice
Seared lamb's sweetbread, carots prepared with citrus fruits and mustard seeds

LA CAVE A FROMAGE

Fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud, MOF & champion du Monde 2007 — 29€
Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud, MOF & World Champion 2007

Les fromages sont accompagnés de notre pain de seigle rustique aux noix & raisins
the cheeses are served with our nuts and raisins rustic rye bread

LES DESSERTS

Le Chocolat / *Chocolate*

Douceur initiale
Fraicheur de mangue-citron vert, prémices mentholés
Mango & lime freshness, mint foam

Pur République Domicaine Tainori, nuage glacial de menthe — 32€
Dominican Republic Tainori chocolate, after Eight version & mint cappuccino

Le Citron / *Lemon*

Douceur initiale
Blancs en neige, "parfum de thym", sorbet et brunoise pomme verte
Egg white scented with thyme, Granny Smith diced & sorbet

Onctueux citron en texture crémeuse — 29€
Pain de gêne, fragrance de thym, comète glacée "Calisson de Provence"
Creamy lemon delicacy
Light almond sponge cake, thyme infusion, Provencal Calisson ice cream

L'Ananas / *Pineapple*

Douceur initiale
En Carpaccio, crémeux & émulsion Combawa
Pineapple Carpaccio & creamy and foam Combawa

Baba, rhum-passion & gelée d'un citron Mexicain — 30€
Chantilly légère mille graines de vanille, ananas rôti & fraicheur glacée,
Baba, rum-passion & Mexican lemon jelly
Vanilla Chantilly cream, roasted pineapple & pineapple ice cream

La Poire / *Pear*

Douceur initiale
En gelée, brunoise et sorbet, riz soufflé
Jelly, diced & pear sorbet, puffed rice

Pochée entière, glace vanille & Guanaja coulant servi chaud — 28€
Riz au lait, vanille-curry & neige laitière
Whole poched pear, vanilla ice cream & hot Guanaja chocolate sauce
Vanilla & curry rice pudding, iced powder milk

KINTESSENCE

MENUS GASTRONOMIQUES
GASTRONOMIC MENUS

Pour une parfaite harmonie, notre Chef Nicolas Sale,
vous invite à choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

For a perfect harmony, our Chef Nicolas Sale,
recommend the same menu for all the dinner guests.

Prix nets, Taxes et Service compris / *Net prices, Tax and Service included*

LE MENU DECOUVERTE

195€

Le Homard bleu

Prélude
En aspic & meringues du potager

Mi-cuit, rémoulade de céleri & coulis de mâche
Au court bouillon, Matignon de légumes d'hiver, consommé & herbe kikuna
Pinces confites et coulis de truffe noire

Le Cochon de lait ibérique

Le filet rôti, viennoise aux herbes marines
"Royal Gala" confite au cidre & jus iodé
Crémeux boudin noir, pomme brulée, salicorne, bourache & Citra Leaves

Le Fromage

Fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud,
MOF & champion du Monde 2007

Le Citron

Douceur initiale
Blancs en neige, "parfum de thym", sorbet et brunoise pomme verte

Onctueux citron en texture crémeuse
Pain de gêne, fragrance de thym, comète glacée "Calisson de Provence"

LE MENU SIGNATURE

300€

La Langoustine

Prélude
Gelée délicate de crustacés, pamplemousse & coriandre

A cru, crème double, caviar Beluga & citron
Pochée, caramel d'ail & agrumes
Mi-cuite, énokis de Thaïlande aux pistaches & nuage coco-citron vert

Le Bar

Doucement étuvé, cresson à l'ail doux
Pommes fondantes & soufflées, caviar Beluga
Nage de coquillages "Cressonnière", note acidulée

L'Agneau

Canon d'agneau, artichaut en barigoule
Jus corsé aux aromates
Ris doré, carottes acidulées aux graines de moutarde

Le Fromage

Fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud,
MOF & champion du Monde 2007

Le Chocolat

Douceur initiale
Fraicheur de mangue-citron vert, prémices mentholés

Pur République Domicaine Tainori, nuage glacial de menthe

Nous remercions également nos partenaires

Fruits & légumes
Verger St-Eustache

Produits de la pêche des Côtes Bretonnes
Marie Luxe

Caviar & saumon fumé
Kaviari

Produits de la pêche en mer & eaux douces
Disserkoï

Charcuterie & produits Corse
Tempi Fa de Propriano

Salaison artisanale de Savoie
Guy Gros

Viandes, charcuterie & Foie Gras
Metzger

Volaille de Bresse
L'européain

Truffes de saison & vinaigres balsamiques
LC truffes

Produits italiens, charcuterie & fromage transalpin
La cambuse

Foie Gras
Maison Masse

Huile d'olive des Baux de Provence
Château Estoublon

Beurre
Pamplie

Fromage
Bernard Mure Ravaud

Produits pour la fabrication de nos chocolats
Valrhona

Fruits confits Corse
Marcel Santini "confiserie St Sylvestre" à Soveria

Notre Chef, Nicolas Sale, utilise essentiellement des produits d'une grande fraicheur.
C'est la raison pour laquelle, certains d'entre eux peuvent manquer momentanément.