

## **Excursion végétale...**

<b>Artichaut poivrade</b> <i>Acidulé à la « grecque », jambon du domaine Saint-Géry</i>	44 €
<b>Asperge de Roques-Hautes</b> <i>Seiche au caviar végétal et agrume</i>	52 €
<b>Carotte et aloe vera</b> <i>Langoustine aux sucS réduits de Campari</i>	61 €
<b>Morille et ail des ours</b> <i>Riz moussoux au Comté</i>	46 €
<b>Légumes de Pontoise et champignons</b> <i>Flouve, cuits en cocotte lutée</i>	42 €
<b>Saveurs et senteurs des sous-bois</b> <i>Escargot de Bourgogne et ortie</i>	50 €

## **Mer et Pâturages...**

<b>Cabillaud à la vapeur d'algues, jus marin</b> <i>Pomme de « mer »</i>	73 €
<b>Homard étuvé au géranium odorant</b> <i>Blette et fruits rouges</i>	72 €
<b>Turbot rôti à l'assiette, émulsion de beurre noisette</b> <i>Chou-fleur caramélisé au curry</i>	66 €
<b>Agneau du Quercy, moutarde de sureau</b> <i>Asperge blanche et petit pois au jus</i>	68 €
<b>Pigeon de Pornic rôti, jus de morilles au Savagnin</b> <i>Poireau grillé</i>	54 €
<b>Ris de veau et ormeaux au mélilot</b> <i>Fève, Parmigiano Reggiano « vacche rosse »</i>	73 €

### **Menu Découverte**

*Asperge de Roques-Hautes*

*Ou*

*Saveurs et senteurs des sous-bois*

~

*Cabillaud à la vapeur d'algues, jus marin*

*Ou*

*Agneau du Quercy, moutarde de sureau*

~

*Ananas Victoria*

*Ou*

*Poire*

115 €

### **Promenade des Bois au Potager**

*Saveurs et senteurs des sous-bois*

~

*Asperge de Roques-Hautes*

~

*Morille et ail des ours*

~

*Légumes de Pontoise et champignons*

~

*Chocolat Samana*

155 €

### **Menu Dégustation**

*(Proposé pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner)*

*Morille et ail des ours*

~

*Homard étuvé au géranium odorant*

~

*Turbot rôti à l'assiette, émulsion de beurre noisette*

~

*Pigeon de Pornic rôti, jus de morilles au Savagnin*

~

*Sélection de fromages des Frères Marchand*

~

*Mandarine Mikan*

190 €

***Chef de Cuisine-Arnaud Faye***

*Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne*

*Prix nets et service compris*

**Sélection de fromages des Frères Marchand** 24 €

**Créations sucrées...**

**Ananas Victoria**  
*Variation de fruits exotiques* 21 €

**Chocolat Samana**  
*Onctueux, tuile croustillante, sorbet à la Chartreuse verte* 21 €

**Mandarine Mikan**  
*Ile flottante caramélisée et cœur coulant aux agrumes* 21 €

**Poire**  
*Pochée à la fleur de sureau, crémeux au sirop d'érable* 21 €

***Chef Pâtissier- Joachim Bendacha***