

Carte Déjeuner

Formule « déjeuner » : Entrée et plat ou plat et dessert à 49 € TTC / 41 € TTC pour les membres « Club »
Entrée, plat et dessert à 59 € TTC / 51 € TTC pour les membres « Club »

- Pour débiter -

Salade d'asperges blanches et jambon de canard, crème de yaourt mentholée
Le chèvre de M. Fabre en soupe froide et légumes croquants, crevettes grises
Foie gras de canard en gelée corsée de citronnelle et gingembre
Œuf bio façon Chimay, marmelade de champignons, Mornay aux arômes de sous-bois

- Pour continuer... de nos mers, rivières, lacs et cours d'eau -

Maigre au beurre de sakura, champignons, amandes et salicornes
Dorade royale en vapeur douce, pousses de kale et avocat, sauce green latté

- Pour continuer... de nos fermes, élevages, basses-cours et forêts -

Agneau de lait, sauce citron, oseille et mijotée de fregola sarda
Cuisse de volaille fermière rôtie, émulsion de sarrasin torréfié au Rancio et ragoût de petits pois

- La note sucrée de notre Chef Pâtissier -

Cacahuètes pralinées et torréfiées, nougatine de sésame, crémeux au pralin
Tartelette à la fraise et rhubarbe cuite
Mille-feuille vanille de Tahiti et pomme Granny Smith
Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani »

Carte Dîner

- Pour débiter -

Langoustines et veau de lait comme un tartare, agrumes et grenade	37 €
Foie gras de canard en gelée corsée de citronnelle et gingembre	39 €
Truite arc en ciel, crémeux, fumé, écrin de verdure au cresson	32 €
Tourteau et cèleri boule en rémoulade au vinaigre de riz noir et zestes d'oranges	32 €
Salade d'asperges blanches et jambon de canard, crème de yaourt mentholée	27 €
Le chèvre de M. Fabre en soupe froide et légumes croquants, crevettes grises	34 €
Œuf bio façon Chimay, marmelade de champignons, Mornay aux arômes de sous-bois	26 €
Grenouilles à la provençale, tomate confite et cuisse en mousseline, persillade en viennoise	49 €

- Pour continuer... de nos mers, rivières, lacs et cours d'eau -

Limande sole, laquée au fumet de morilles, roulé de choux au beurre et noisettes	58 €
Pavé de turbot au beurre de sakura, champignons, amandes et salicornes	69 €
Saint Pierre en vapeur douce, pousses de kale et avocat, sauce green latté	64 €
Saumon d'Ecosse, sauce genevoise, gnocchi parisienne à la crapaudine et betterave	42 €

- Pour continuer... de nos fermes, élevages, basses-cours et forêts -

Volaille fermière rôtie, émulsion de sarrasin torréfié au Rancio et ragoût de petits pois	39 €
Filet de bœuf black Angus, sauce au cassis, panisse au basilic et asperges vertes glacées	58 €
Agneau de lait cuisiné de différentes façons, sauce citron, oseille et mijotée de fregola sarda	48 €
Longe de veau rôti, jus aux feuilles de kafir, gnocchi de patate douce au glaçage galanga orange	47 €

Assortiment de fromages affinés par Monsieur Clayeux 18 €

- La note sucrée de notre Chef Pâtissier -

Ananas en déclinaison, rôti et en sorbet, crémeux à l'estragon	18 €
Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani »	19 €
Cheesecake exotique, sablé coco et crème passion	17 €
Profiteroles tout chocolat, tuile au gruë, sorbet et sauce chocolat	17 €
Mille-feuille vanille de Tahiti et pomme Granny Smith	18 €
Wonton coco vapeur, fraises, rhubarbe cuite et crue	15 €
Pavlova dôme de meringue suisse, granité rose framboise et fruits frais	16 €
Cacahuètes pralinées et torréfiées, nougatine de sésame, crémeux au pralin	15 €

Menu « Gourmet » 72 €

Menu « Dégustation » 5 plats 95 €

Menu « Dégustation » 6 plats 125 €