

## 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 -

Pastèque et gambas à la grenade et féta, huile d'olive citronnée  
Le chèvre de M. Fabre en soupe froide et légumes croquants, crevettes grises  
Thon rouge en carpaccio, mariné au citron vert, aioli de mangue et gingembre  
Brocoli rafraîchi à l'émulsion de parmesan, avruga et croûtons frits

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

Sebaste frit, jus de tomates épicé, fava froide à l'aneth et olives vertes de Sicile  
Bar en écrin floral, émulsion à l'eau d'orange verte confite, carottes et palets de courgettes

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

Longe de veau rôti, jus aux feuilles de kafir, gnocchi de patate douce au glaçage galanga-orange  
Cuisse de pintade fermière rôtie, nuage de houmous tiède, salade de pois chiche et citron frais

### - La note sucrée de notre Chef Pâtissier -

Pêche melba, fouetté de mascarpone, feuilleté caramélisé et pêche confite  
Abricots rôtis en tartelette, crème à l'amande douce  
Fruits rouges en méli-mélo, fontainebleau léger  
Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani », recette secrète de J.C.

## Carte Dîner

### - Pour débiter -

Foie gras de canard au Maury et melon Charentais, brioche nature	37 €
Thon rouge en carpaccio, mariné au citron vert, aioli de mangue et gingembre	29 €
Pastèque et langoustines à la grenade et féta, huile d'olive citronnée	34 €
Brocoli rafraîchi à l'émulsion de parmesan, caviar et croûtons frits	29 €
Tourteau et cèleri boule en rémoulade au vinaigre de riz noir et zestes d'oranges	36 €
Le chèvre de M. Fabre en soupe froide et légumes croquants, crevettes grises	33 €
Risotto au riz Carnaroli et parmesan, râpée de truffe d'été	31 €
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 -

Maigre sauvage, jus de tomate épicé, fava froide à l'aneth et olives vertes de Sicile	36 €
Homard bleu au beurre salé, chou rave glacé, oignons doux et dattes acidulées	76 €
Merlu de ligne en écrin floral, émulsion à l'eau d'orange verte, carottes et palets de courgettes	47 €
Saint Pierre en vapeur douce, pousses de kale et avocat, sauce green latté	64 €

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

Blanc de pintade fermière rôtie, nuage de houmous tiède, salade de pois chiche et citron	34 €
Filet de bœuf Black Angus, condiment « convron », chutney de courgettes et palets de daïkon à l'huile de truffe	58 €
Selle d'agneau français à la tapenade, artichauts en barigoule et pommes grenailles	39 €
Longe de veau rôti, jus aux feuilles de kafir, gnocchi de patate douce au glaçage galanga-orange	46 €

Assortiment de fromages affinés par Monsieur Clayeux	18 €
--	------

### - La note sucrée de notre Chef Pâtissier -

Abricots rôtis en tartelette, crème d'amande douce	15 €
Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani », recette secrète de J.C.	18 €
Pêche melba, fouetté de mascarpone, feuilleté caramélisé et pêche confite	16 €
Chocolat menthe en fin feuilletés, crème pâtissière au chocolat Ceiba et menthe fraîche	15 €
Fraisier sur pain de gènes, pistaches et huile d'aneth	19 €
Wonton coco vapeur, fraises, rhubarbe cuite et crue	15 €
Pavlova dôme de meringue suisse, granité rose framboise et fruits frais	16 €
Salade de fruits exotiques, opaline et piña colada en sorbet	17 €

Menu « Gourmet »	72 €
Menu « Dégustation » 5 plats	95 €
Menu « Dégustation » 6 plats	125 €