

*Le Chef Frédéric Robert vous propose*

## MENU *ITINÉRAIRE*

*en 5 ou 7 étapes*

*(Prévu pour l'ensemble de la table)*

Tourteau de Bretagne  
neige au citron, caviar osciètre royal

Turbot de l'Atlantique  
cuit au goémon, artichauts poivrade, émulsion pistache

Macaroni \*  
truffe noire, foie gras, céleri, gratinés au parmesan

Boeuf de Salers  
béarnaise au cresson de Méréville, pommes soufflées

Sélection de fromages  
affinés par la Maison Quatrehomme

Mille Gaufre \*  
crème légère à la vanille de Tahiti

Cigarettes à l'orange  
zestes d'agrumes, kumquats confits

\* servi pour un menu Itinéraire en 7 étapes

## MENU *DU JARDIN*

Asperges vertes de Provence et bergamote - Autour de l'artichaut - Puntalette et morilles - Fruits & sorbets

## LA *GRANDE* CARTE

Asperges vertes de Provence  
morilles en feuilleté, beurre à la parisienne

Tourteau de Bretagne  
neige au citron, caviar osciètre royal

Langoustines  
rôties en carapace, fraîcheur de fèves, mayonnaise basilic

Macaroni  
truffe noire, foie gras, céleri, gratinés au parmesan

.....

Rouget Barbet  
doré en écailles de pomme de terre, condiments à l'huile d'olive

Homard bleu à l'Américaine  
laqué aux épices, vermicelle, citron, fenouil

Turbot de l'Atlantique  
cuit au goémon, artichauts poivrade, émulsion pistache (2 pers.)

.....

Boeuf de Salers  
béarnaise au cresson de Méréville, pommes soufflées

Ris de veau  
croustillant aux herbes à tortue, carottes, gingembre-orange

Agneau du Pays d'Oc  
sarriette, aubergine «Riviera», épaule en pastilla

Côte de veau de Dordogne  
morilles crémees, amandes, oseille (2 pers.)

.....

Les chariots de fromages affinés par la Maison Quatrehomme

### **Un Grand Classique de nos desserts**

*à commander en début de repas*

Mille Gaufre  
crème légère à la vanille de Tahiti



*Le Chef-Pâtissier Nelson Lechien vous propose*

## LES *INFUSIONS*

La menthe poivrée

Le tilleul

La camomille

La badiane

Le thym

La citronnelle

Le romarin

La verveine odorante

La sauge

## LE *CAFÉ*

## LES *DESSERTS*

Mille-gaufre

crème légère à la vanille de Tahiti

*Réalisé à la minute, à commander en début de repas*

Vibrato Café Chocolat

croquant cacao et coeur fondant

Fragaria

gariguettes fraîches et céleri confit en vacherin

Cigarettes à l'orange

aux zestes d'agrumes

Tarte aux framboises

dacquoise aux amandes, poivre sauvage et citron-caviar

Glaces et Sorbets

crèmes glacées et sorbets naturels maison