

SYLVESTRE WAHID

*« Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir
un véritable instant d'émotion.
Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage.
Découvrez quelques produits d'exceptions que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous... »*

RICHESSSES DE NOS TERROIRS

175€

*« Un menu en toute légèreté où les saveurs et les textures se re-découvrent.
Jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.
Laissons-nous surprendre par les épices, les herbes
et les plantes aromatiques.
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèlent à vous,
pour une expérience sensorielle... »*

Chou-fleur maraîcher braisé aux feuilles de curry
baies de goji / raifort frais / givre de lait **55€**

Navet boule d'or
Enveloppé d'algues / Cuit à la braise
Hareng fumé / Kumquat / Clementine corse / Sel fumé **58€**

Dos de chevreuil
Coing brûlé / Rutabaga / Baie de Tasmanie / Poivrade **75€**

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud **18€**

Chèvre frais de chez M. Fabre
Jeunes carottes fermentées / Extraction des sucres
servis frappés

Poire William / chocolat Gianduja
Noisettes de cazette rôties au beurre demi-sel **22€**

OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE

195€

*« Douce ou iodée, calme ou vive,
l'eau, source de vie, nous offre
une richesse de produits et d'inspirations.
Je vous invite à découvrir à travers ce menu,
le retour de pêche à ma façon... »*

Langoustine « Royale »
aubergines violettes / baies roses de Madagascar
vinaigrette au miso / maitake **99€**

Saint jacques de la baie de seine
Sucrine du Berry / feuille de tétragone / sarrasin **85€**
(avec tartufingros di Alba + 70€)

Homard bleu de nos côtes
Artichaut violet / Jus des têtes en blanquette **110€**
(avec tartufingros di Alba + 70€)

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud **18€**

Chèvre frais de chez M. Fabre
jeunes carottes fermentées / Extraction des sucres
servis frappés

Les agrumes rafraîchis à l'aneth givrée
soufflé Grand Marnier **22€**

SIGNATURES DU MOMENT

250€

Tourteau de Roscoff rafraîchi
avocat / brocoli / Oscietre clair **99€**

Variation autour de la betterave
cuite en croûte de sel / brioche / foie gras / truffe noire **68€**

Sole de petits bateaux cuite dans le grignon d'olives
Oyster leaves **95€**

Caneton sauvage de chez Madame Burgaud / pour 2 personnes
laqué d'agrumes au poivre de Sansho
radis noirs / Pissenlits **160€**

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud **18€**

Chèvre frais de chez M. Fabre
jeunes carottes fermentées / extraction des sucres
servis frappés

Le chocolat Jamaya
confiture de lait en crème glacée
au goût de réglisse **22€**

LA CHASSE DU MOIS

Le Lièvre à la royale

95€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE

250€

*« Notre chef sommelier Samuel VOUILLOUX et le chef
Sylvestre WAHID vous proposent une sélection de grands
domaines qui sublimeront le menu de votre choix pour une
expérience unique et sur mesure... »*

TVA incluse au taux de 10% et prix nets en euro service compris

Merci à : Briec - Florent - Samuel - Gaetan - Gregory - Léa - Seugi - Francesca - Alexis - Pierre Antoine - Tom