

## **RICHESSSES DE NOS TERROIRS**

**175€**

ACCORD METS ET VIN  
350€

*Un menu tout en légèreté ou les saveurs et les textures se découvrent.*

*Nous jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.*

*Laissez vous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.*

*Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle ...*

### **LE CHOU FLEUR**

*Braisé aux feuilles de curry*

*Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait*

**55€**

### **LA COURGE OLIVE**

*Tuile de granola / Haricots fermentés / Tartufingros di Alba*

**95€**

### **LE DOS DE CHEVREUIL**

*Arbousier et fanes fermentées / Poivre de Kompot rouge*

**95€**

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*

**22€**

### **LE FENOUIL**

*Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis*

### **LA POMME**

*Miel de Luzerne / Vanille bourbon / Crème glacée maïs*

**28€**

## **SIGNATURES DU MOMENT**

**195€**

ACCORD METS ET VINS  
390€

*Un menu qui reflète l'identité culinaire du chef à travers ses saveurs préférées ...*

*Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence de ce que la nature nous offre au quotidien.*

*Le tout issu de producteurs qui partagent la même idée, le goût du travail bien fait dans le plus grand respect du produit.*

### **LE TOURTEAU**

*du port de Roscoff*

*Avocat / Brocoli / Caviar doré*

**110€**

### **LA BETTERAVE**

*En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire*

**95€**

### **LE CANETON**

*de chez Madame Burgaud / Pour 2 personnes*

*Laqué au miel de Luzerne*

*Endives de pleine terre / Pollen*

**180€**

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*

**22€**

### **LE FENOUIL**

*Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis*

### **LES AGRUMES**

*Marinés au safran / Soufflé grand Marnier / Sorbet aneth*

**28€**

## **OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE**

**250€**

ACCORD METS ET VINS  
500€

*Douce ou iodée, calme ou vive, l'eau source de vie offre dans notre cuisine une grande inspiration.*

*A travers ce menu, le chef vous invite à découvrir le retour de pêche à sa façon ...*

### **LA LANGOUSTINE**

*Laqué au miso / Poivre des Gorilles*

**99€**

### **LES ÉCREVISSES**

*Pieds de moutons / Échalotes / Prunes fermentées*

**95€**

### **LA COQUILLE SAINT-JACQUES**

*Châtaignes / Fregola sarda / Tartufingros di Alba*

**130€**

### **LE HOMARD BLEU**

*Petit épeautre cuit au « Montilla Moriles »*

*Cèpes*

**155€**

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*

**22€**

### **LE FENOUIL**

*Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis*

### **LE CITRON**

*Coque croquante / Laitue de mer / Estragon*

**28€**

## **POUR LES AMATEURS LA CHASSE DE NOS RÉGIONS**

*Pour les amateurs de chasse et de gibiers de France, le chef profite de cette courte saison*

*pour vous préparer quelques pièces d'exceptions ...*

### **LE PITIVIER DE COL-VERT**

*Foie gras / Truffe noire / Choux*

*Sauce périgieux*

**99€**

### **LE LIÈVRE À LA ROYALE**

**120€**

### **LE CHOCOLAT SAMANA**

*Cacahuètes / Cèpes*

**28€**