

## MENU A LA CARTE

**6100F : LE MENU 3 PLATS (Entrée-Plat-Dessert)**

**4700F : LE MENU 2 PLATS (Entrée-Dessert ou Plat-Dessert)**

## MENU DECOUVERTE

**8400F : LE MENU 6 PLATS selon l'inspiration du Chef servi à l'ensemble de la table**

**(uniquement jeudi, vendredi et samedi soir)**

### ENTREES

Gratin de crabe de palétuviers et poissons au lait de coco & curry

*Mangrove crab et fish cooked in coconut milk & curry, gratinated with breadcrumbs*

Carpaccio de crevettes à la flamme, légumes en textures

bouillon de crevettes au curry, gingembre & combawa

*Prawns' carpaccio, vegetables cooked in different texture, prawns juice with ginger, kaffir lime & ginger*

Saumon fumé par nos soins, poireaux vinaigrette

confit de poivrons à la badiane, croustillant de mousse au raifort

*Smoked salmon, leeks vinaigrette dressing, capsicum star anise condiment, horseradish mousse*

Ravioles du Royans, brunoise et consommé d'artichauts, royale de foie gras & jus de volaille truffé

*Royans ravioli (cream, parsley and Comté cheese), Foie gras cream & black truffle chicken juice*

Cuisses de grenouilles croustillantes, crémeux de topinambours, brisures de cacahuètes & sauce Satay

*Frogs crumb with panko & Satay sauce, Peanuts crumb, Jerusalem artichoke cream*

Foie gras de canard confit dans sa graisse, chutney ananas-gingembre & brioche au pain d'épices

*Duck Foie Gras, pineapple & ginger chutney, ginger emulsion, gingerbread brioche +1600F EN SUPPLEMENT*

### POISSONS

Mi-cuit de thon jaune lardé de jambon Serrano

printanière de légumes, champignons, sauce aux pieds de cochon & truffe

*Yellowfin tuna half-cooked rolled with Serrano ham, green veggies, mushrooms & truffle pig foot sauce*

Crevettes en ballotine aux noisettes et algues Nori

bohémienne de courgettes, mousse de pommes de terre & condiment citron

*Prawns ballotine and hazelnuts crumb with Nori seaweed, zucchini, potato mousse & lemon condiment*

Saumon en écaille de pommes de terre

endives braisées à la pomme liane, riz coco & sauce coco-citron-gingembre

*Salmon cooked with potato crust, braised chicory & passion fruit, coconut rice, coconut lemon ginger sauce*

Tartare de thon jaune au pesto de basilic, tomates, pignons de pins, parmesan, salade verte & riz coco

*Yellowfin tuna tartare basil pesto, tomatoes, pine nuts, parmesan, green salad & coconut rice*

## **VIANDES**

Filet de veau cuit en basse température au sirop d'érable  
squash rôti, igname fondant, tuile de poingo & jus rôti au balsamique et sirop d'érable  
*Veal tenderloin cooked low temperature maple syrup glazed, squash, yam fondant,  
banana crisp, balsamic maple syrup veal juice*

Magret de canard cuit en basse température à olive Gordal  
tapenade d'olive noire, polenta croustillante & jus de canard à l'olive  
*Duck breast cooked low temperature and green olives  
Black olive tapenade, polenta fried & olive duck juice*

Filet de bœuf poêlé à la vanille de Lifou, purée de choux-fleurs  
millefeuille de pomme de terre fumé & jus de bœuf au café et cardamome  
*Beef tenderloin grilled with Lifou vanilla butter, cauliflower purée  
Smoked potato gratin, coffee & cardamom beef juice*

Suprême de pigeon rôti, compotée de rhubarbe  
mousseline de patate douce, toast de pain d'épice & sauce au vin rouge épicé  
*Pigeon suprême roasted, rhubarb compotée, sweet potato purée, gingerbread toast, red wine sauce*

### **POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT SUPPLEMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLE + 1200F**

## **DESSERTS**

Le cèpe, parfait glacé au praliné, mousse de cèpes  
biscuit streusel aux fruits secs & praliné amande-noisette  
*Cèpes mushrooms made with praline iced parfait, cèpes mushrooms mousse, streusel biscuit*

La vanille, ganache montée au caramel, Chantilly à la vanille  
biscuit brownie pistache-noisette & granité au rhum vanille  
Vanilla Chantilly, caramel ganache, pistacchios-hazelnut brownie, rhum & vanilla granita

Fruits frais en chaud-froid, Sabayon au confit de pétales de roses de Provins  
sorbet à la framboise & tuiles croustillantes  
*Fresh fruits, candied Provins rose flower sabayon, raspberry sorbet, and crispy tuile*

Crème brûlée à la fève de Tonka, biscuit moelleux aux zestes d'agrumes  
suprême d'agrumes, tuile craquante, crémeux citron vert & glace Tonka  
*Tonka crème brûlée, citrus almond cake, citrus, lime curd & Tonka ice cream*

Café, thé ou chocolat Gourmand (3 mignardises)