

## ENTRÉES

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ chair de tourteau, tofu artisanal de Monsieur Suzu, pomme granny	78€
LES DEMOISELLES DU GRAND LARGE langoustine en tartare : pomelos, radis, bisque lait de coco-citronelle & pochée dans son jus : mini légumes d'Eric Roy, bouillon gingembre	55€
L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES petits pois à la menthe, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée	60€
LA VALSE DE LA POMME D'OR tomate Ananas & fruit de la passion, eau de tomate au thym citron, sorbet Zebra à la verveine et sa crème de lait de bufflonne, balsamique 12 ans d'âge	52€

## PLATS

LE LIEU JAUNE DE NORMANDIE fèves, concassé de tomate, tempura d'oseille, oignon nouveau et émulsion sarrasin	72€
LE SAINT-PIERRE, SOLEIL DE LA MANCHE fenouil confit au safran du Grand Balleau, beurre blanc à l'Aosa, fenouil frais à l'huile de colza bio de Lumigny, tomate confite	80€
LES CŒURS DE RIS DE VEAU & D'ARTICHAUT artichaut au vinaigre de framboise, croustillant et purée d'artichaut, kumquat confit, sauce épices orientales	85€
LA VOLAILLE FERMIÈRE DE MONSIEUR CHARDON saisie au Binchotan, aubergine chinoise laquée au nori, caviar d'aubergine à la cacahuète, moutarde de Meaux & miso	75€
LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN <i>origine japonaise</i> chou pointu de la Ferme de la Sauvagerie, coulis d'oignon doux Cévenol, citron noir <i>accompagné d'un carpaccio de Wagyu</i> <i>assaisonné d'un vinaigre balsamique de Modène, 25 ans d'âge, élevé en fût de cerisier</i>	148€

## FROMAGES

LA SÉLECTION PAR FRANCK FAIVRE – FROMAGES AUTOUR DE NOTRE RÉGION	30€
LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€



## DESSERTS

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE DES PYRÉNÉES Gavotte, mousse légère thym-citron, crème citron, sorbet fraise Gariguettes, sauce thym & Sinaigre artisanal bio, condiment vinaigre-sapin	30€
LE JARDIN ANGLAIS rhubarbe confite, sorbet framboise, mousse à l'estragon, meringue, granité shiso rouge	32€
ANZU abricot mariné dans un sirop au saké, mousse d'abricot, voile d'amande grillée crumble et glace pistache, émulsion lavande	34€

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ  
chair de tourteau, tofu de Monsieur Suzu

---

LE COLIBRI 'NORI'  
foie gras de canard, rhubarbe du Grand Balleau, sésame noir

---

L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES  
petits pois, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée

---



LE SAINT-PIERRE & SAFRAN DU GRAND BALLEAU  
fenouil confit, beurre blanc à l'Aosa

---

LES CŒURS DE RIS DE VEAU & D'ARTICHAUT  
artichaut au vinaigre de framboise, sauce épices orientales

OU

LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN *origine japonaise* (+35€)  
chou pointu, coulis oignon doux des Cévennes, citron noir

---

SÉLECTION PAR FRANCK FAIVRE - FROMAGES AUTOUR DE NOTRE REGION

---

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE  
Gavotte, mousse légère thym-citron, sorbet fraise, sauce thym & Sinaigre artisanal

---

ANZU  
abricot mariné, mousse d'abricot, voile d'amande grillée, crumble et glace pistache,  
émulsion lavande

**INSPIRATION AU VOYAGE en 7 haltes à 185€**  
**Pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner**

**L'harmonie Mets et Vins à 110€**  
**Sélection de 6 verres de vin de 8cl**

LA VALSE DE LA POMME D'OR  
Ananas & fruit de la passion, Zebra en sorbet

OU

LA LANGOUSTINE DU GRAND LARGE  
en tartare et pochée dans son jus

---

LE LIEU JAUNE DE NORMANDIE  
fèves, oseille, émulsion sarrasin

---

LA VOLAILLE FERMIÈRE DES TUILES  
aubergine, moutarde de Meaux & miso

---

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX  
kadaïf, huile d'olive noire

---

LE JARDIN ANGLAIS  
rhubarbe, framboise, estragon, meringue

OU

FRAISE-THYM-SINAIGRE  
Gavotte, mousse légère thym-citron,  
sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal



**PROMENADE en 5 haltes à 125 €**  
L'harmonie Mets et Vins à 85 €  
Sélection de 5 verres de vin de 8cl

LA VALSE DE LA POMME D'OR  
Ananas & fruit de la passion, Zebra en sorbet,  
eau de tomate au thym citron

---

LE LIEU JAUNE DE NORMANDIE  
fèves, oignon nouveau,  
oseille, émulsion sarrasin

---

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX  
kadaïf, huile d'olive noire mûrie

---

FRAISE-THYM-SINAIGRE  
Gavotte, mousse légère thym-citron,  
sorbet fraises, sauce thym & Sinaigre artisanal



**BALADE en 4 haltes à 95 €**  
L'harmonie Mets et Vins à 65 €  
Sélection de 4 verres de vin de 8cl

**BALADE en 3 haltes à 70 €\*  
\*Pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)**