

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)**