

INSPIRATION AU VOYAGE en 7 haltes - 185€

Pour l'ensemble de la table

jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner



LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ
crème de Burrata, sorbet tomate verte et verveine

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

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

LE HOMARD BLEU BRETON
fenouil confit au safran du Grand Balleau, sabayon, jus corsé

LES CŒURS DE RIS DE VEAU & D'ARTICHAUT
fumés au romarin, artichaut au vinaigre de framboise, jus aux câpres,
croustillant et purée d'artichaut, kumquat confit

OU

LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN *origine japonaise (+35€)*
chou pointu de la Ferme de la Sauvagerie, coulis d'oignon doux Cévenol, citron noir
accompagné d'un carpaccio de Wagyu
assaisonné d'un vinaigre balsamique de Modène, 25 ans d'âge, élevé en fût de cerisier

LE BRIE DE MEAUX DE LA FERME DES 30 ARPENTS
en texture crémeuse, huile d'olive noire vierge de Provence « A l'Olivier »

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron, crème citron, sorbet fraise Gariguette,
sauce thym & Sinaigre artisanal bio, condiment vinaigre-sapin

LE FRUIT FAVORI DE LOUIS XIV
pêches blanches et jaunes marinées, gelée de pêche de vigne
eau de basilic, glace basilic, mousse de Sauternes

L'Harmonie Mets & Vins à 115 €
Sélection de 7 verres de vin de 8cl

L'Accord « Néphalies » à 85 €
Sélection de 7 verres de boissons non alcoolisées