



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 « ONSEN » 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

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

OU

LES DEMOISELLES DU GRAND LARGE

langoustine en tartare : pomelos, radis, bisque lait de coco-citronnelle
& pochée dans son jus : mini légumes d'Éric Roy, bouillon gingembre

LE MAIGRE DE LIGNE

risotto petit épeautre de la Ferme de Fontaine, émulsion beurre sarrasin de Bordier,
pesto de shiso vert du jardin

LE VEAU DE LAIT

aubergine chinoise laquée au nori,
caviar d'aubergine à la cacahuète, moutarde de Meaux & miso

LE BRIE DE MEAUX DE LA FERME DES 30 ARPENTS

en texture crémeuse, huile d'olive noire vierge de Provence « A l'Olivier »

LE FRUIT FAVORI DE LOUIS XIV

pêches blanches et jaunes marinées, gelée de pêche de vigne
eau de basilic, glace basilic, mousse de Sauternes

OU

FRAISE-THYM-SINAIGRE

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

L'Harmonie Mets & Vins à 85 €

Sélection de 5 verres de vin de 8cl

L'Accord « Néphalies » à 65 €

Sélection de 5 verres de boissons non alcoolisées



BALADE en 4 haltes - 95 €

BALADE en 3 haltes - 70 €*

***Pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)**

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

LE MAIGRE DE LIGNE

risotto petit épeautre de la Ferme de Fontaine, émulsion beurre sarrasin de Bordier,
pesto de shiso vert du jardin

LE BRIE DE MEAUX DE LA FERME DES 30 ARPENTS

en texture crémeuse, huile d'olive noire vierge de Provence « A l'Olivier »

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 65 €

Sélection de 4 verres de vin de 8cl

L'Accord « Néphalies » à 55 €

Sélection de 4 verres de boissons non alcoolisées