

INSPIRATION AU VOYAGE en 8 haltes – 185€

Pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ

St-Jacques à basse température, pain de mie toasté « Haru Yo Koi », crémeux chou-fleur

LA CHÂTAIGNE DE MER

oursin, mousse et julienne de topinambour, crumble noix

L'ŒUF « ONSEN » DES GALACHES

petit épeautre de la Ferme Fontaine, poireau et pomme de terre en mousse, truffe noire, émulsion Parmesan

LE SAINT-PIERRE

ravioles de kabu, épinards, pomme de terre, sauce miso au yuzu

LE CŒUR DE RIS DE VEAU

bimi, purée de brocoli, cacahuètes, sauce grenobloise du Chef

OU

LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN *origine japonaise* (+35€)

mousseline de carotte fanes
accompagné d'un carpaccio de Wagyu façon "shabu shabu"
enoki, daïkon, poireau, carotte

LE BRIE DE MEAUX DE LA FERME

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

L'EXPRESSO-NOISETTE

crémeux café, ganache noisette, glace café, gavotte cacao,
noisettes caramélisées, gruë de cacao, sauce cacao et poivre de Sichuan

L'OR NOIR DE POLYNÉSIE

tuiles, glace & crème vanille de Tahiti, praliné au riz grillé vanillé, vanilla Tahitensis râpée



L'Harmonie Mets & Vins
Sélection de 8 verres de vin de 8cl – 120€

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