MENU

« Menu Gourmet »

Deux plats au choix

Two dishes of your choice

50 euros

« Menu Gastronomique »

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Starter - Main Course - Cheese - Dessert

60 euros (Sans fromage – without cheese) 70 euros

« Menu Dégustation »

Notre Chef « Cédric Delay »
vous propose une sélection
de 7 Plats de sa Carte ...

110 euros

Notre menu Dégustation s'applique à l'ensemble des convives d'une même table

Our Tasting menu applies to all the dinner guests of the same table

RELAIS & CHATEAUX.

Tous nos Prix sont en Euros, Service et Taxes Compris

Prices in Euros, Service and Taxes Included

Foie Gras mi-cuit, Biscuit noisette à la vapeur,
Chutney pomme-poire au poivre de Cubède
Duck foie gras, Steam Hazelnut Biscuit,
Apple and Pear Chutney with Cubède Pepper

Ou / or

Cœur de Saumon mariné juste saisi, Risotto au vieux Parmesan
Marinated Salmon just cooked,
Old Parmesan Cheese Risotto

-

Mousseline de Brochet croustillante,
Pulpe de Patate Douce à la Fève Tonka
Crisp Pike fish muslin
Sweet Potato pulp with Tonka Bean

Ou / or

Carré d'Agneau ails et fines herbes,
Mousse d'un fromage de Brebis et fèves des Marais
Rock of Lamb with Garlic and Herbs
Sheep cheese Mousse and broad Beans

-

Sélection de fromage selon Jean-Yves Bordier
Selection of cheese from Jean Yves Bordier

-

Chocolat lacté «Vanuari » de Michel Cluizel en fine coque,
Crémeux caramel et Poire légèrement acidulée
Chocolate Milk biscuit "Vanuari" from Michel Cluizel
Creamy caramel and Pear

Ou / or

L'agrume en Mousse de Bergamote, Biscuit Citron,
Glace rafraîchissante orange Sanguine, Tuile de pamplemousse
Citrus, Bergamot foam, Lemon cake
Blood Orange ice cream, Grapefruit Tuile Biscuit