

SIGNATURE

Jimmy Coutel

Une cuisine méditerranéenne spécialement mise à l'honneur pour vous convier dans son univers culinaire.

Prémisse

Rouget

Girolles et l'aubergine

Foie gras

Cèpes et épinards

Le Maigre

Caviar Oscietre, courgettes

La Canette

Laquée aux fruits rouges et cœur d'artichaut

Tout en fraîcheur

Pause sucrée

La Mûre

Confit et jus réduit de mures, sorbet yaourt

Douceurs

*Menu servis pour l'ensemble des convives
160 € par personne / Sélection de fromages en supplément 18 €*

Nos viandes sont d'origine française
Truffles tuber aestivum
Prix net TTC en euros, taxes - service compris

Entrées

Lapin et Ris de Veau 48 €

Râble de lapin fermier farci de ris de veau, strates de courge butternut et épinard, crème à la noisette.

Le Cèpe 40 €

Cuit en brioche au parfum d'ici, délice de cèpes et de truffes sur un croustillant à la sarriette, sabayon à l'ail.

La Langoustine 56 €

Langoustine crue et marinée à l'huile de citron sur un dédale de jeunes poireaux pris en gelée, sauce onctueuse au citron, sablé à la marjolaine.

Nos viandes sont d'origine française
Truffles tuber aestivum
Prix net TTC en euros, taxes - service compris

Poissons

Saint-Pierre 66 €

Cuit sur la peau, churros à la poudre de cèpes et rôtis à la sarriette, bouillon aux trompettes et corail d'oursin, crème légère forestière.

Lotte 64 €

Farcie aux moules de bouchot, médaillons de courge à la sauge, crème de choux fleurs, chou kale au lard e Colonnata.

Viandes

Veau et Gambas 72 €

Mignon farci de gambas au basilic, girolles et cœur d'artichaut confit, onctueux de girolles et jus onctueux des alliances.

Pigeon 66 €

Le suprême enrobé de courgettes et sa cuisse confite aux abattis, fleur de courgette farcie et consommé d'oignons.

Nos viandes sont d'origine française
Truffles tuber aestivum
Prix net TTC en euros, taxes - service compris

Desserts

Fromage 28 €

Notre sélection de fromages frais et affinés de la maison
« Les Délices de Mélie »

La figue et la vanille 22 €

Riz au lait crémeux vanillé, figue rôtie au miel « Le Rucher des Aubépines »
crème glacé infusée à la feuille de figuier et fine gavotte caramélisée.

La framboise et le citron 22 €

Citron givré aux notes de basilic, fine tuile de chocolat blanc, marmelade
de zestes confits et framboise à la flamme, biscuit croustillant à la pistache.

Le chocolat, Le Cassis et la Tagète 22 €

Chocolat Millot 74 %, marmelade et pickles de cassis, grué de cacao caramélisé
émulsion et sorbet aromatisé.

Nos viandes sont d'origine française
Truffles tuber aestivum
Prix net TTC en euros, taxes - service compris