

Terres du Val*

Petit pois du domaine, menthe,
crème d'ail douce

Homard macédoine, gel de sapin,
bisque aériée

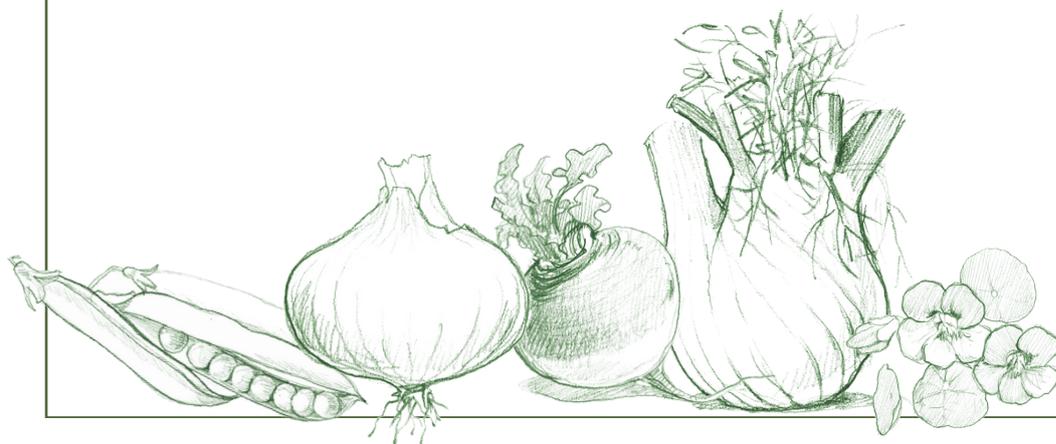
Moules rôties, échalotes vinaigrées,
pommes dauphines

Chimère de Saint-Pierre et fleur de courgette,
rouille, jus tomaté

Faux-filet de bœuf mûré, moelle,
carottes, béarnaise

Rhubarbe du jardin, fiadone monté,
épices douces

MENU EN 6 SERVICES : 98,00€



POLLEN ✱

* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants

Cerisier

Tarte renversée, straciatella, fenouil
confit, pistache, zeste d'orange

Maigre rôti, brandade de chou-rave,
cresson de rivière du domaine

Côte de veau, caviar d'aubergine,
jus au thym

Fraises Terres du Val, boudoir,
champagne, vanille bourbon

MENU EN 4 SERVICES : 75,00€

Maraîchage

Petit pois du domaine, menthe,
crème d'ail douce

Tarte renversée, straciatella, fenouil
confit, pistache, zeste d'orange

Brocolis gratiné, sauce aux poivres,
coulis de capucine

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète,
brioche pralinée à saucer

MENU EN 4 SERVICES : 68,00€

POLLEN ✨

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants



Entrées

Petit pois du domaine, menthe, crème d'ail douce	27,00€
Homard macédoine, gel de sapin, bisque aérée	52,00€
Tarte renversée, straciatella, fenouil confit, pistache, zeste d'orange	26,00€

Plats

Brocolis gratiné, sauce aux poivres, coulis de capucine	34,00€
Côte de veau, caviar d'aubergine, jus au thym	56,00€
Maigre rôti, brandade de chou-rave, cresson, caviar Sturia	55,00€
Faux-filet de bœuf maturé, moelle, carottes, béarnaise	66,00€

Desserts

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète, brioche pralinée à saucer	17,00€
Rhubarbe du jardin, fiadone monté, épices douces	17,00€
Fraises Terres du Val, boudoir, champagne, vanille bourbon	17,00€
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20,00€

POLLEN ✱

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants