

Terres du Val*

Tomate du jardin grillée, sardines,
sofrito, huile d'olive

Homard macédoine, gel de sapin,
bisque aérée

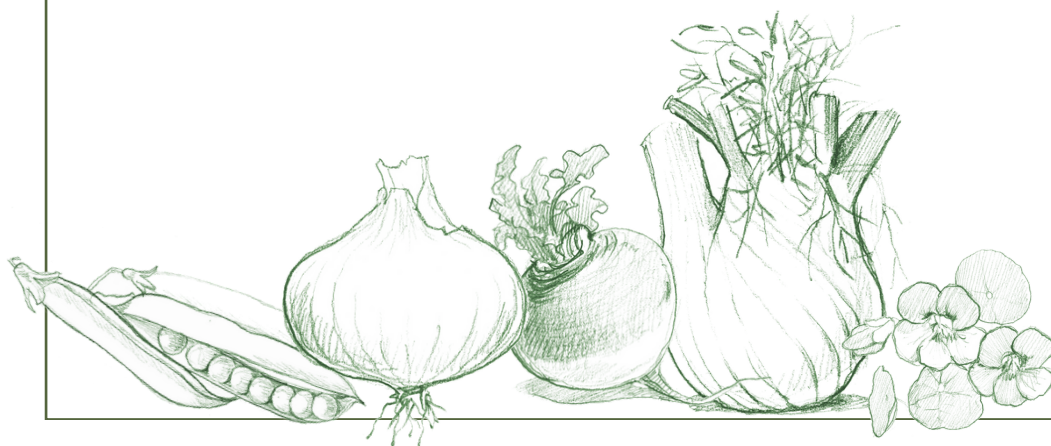
Moules rôties, échalotes vinaigrées,
pommes dauphines

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

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

Chocolat 70%, caviar osciètre « Sturia »,
kasha et grué

MENU EN 6 SERVICES : 98



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

Clafoutis à la framboise du domaine,
parfait glacé verveine, gel au miel

MENU EN 4 SERVICES : 75

Maraîchage

Tomate du jardin grillée, sofrito,
huile d'olive

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

Brocoli gratiné, sauce aux poivres,
coulis de capucine

Fraises Terres du Val, boudoir,
champagne, vanille

MENU EN 4 SERVICES : 68

POLLEN ✱

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants



Entrées

Tomate du jardin grillée, sardines, sofrito, huile d'olive	27
Homard macédoine, gel de sapin, bisque aérée	52
Tarte renversée, straciatella, fenouil confit, pistache, zeste d'orange	26

Pollen x Sturia

Caviar « vintage » (10g), œuf mollet du domaine, crème d'Isigny	46
---	----

Plats

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

Desserts

Chocolat 70%, caviar osciètre « Sturia », kasha et grué	22
Clafoutis à la framboise du domaine, parfait glacé verveine, gel au miel	17
Fraises Terres du Val, boudoir, champagne, vanille bourbon	17
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20

POLLEN ✱

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants