

# Terres du Val\*

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

Mijoté de blettes,  
langoustines et chorizo

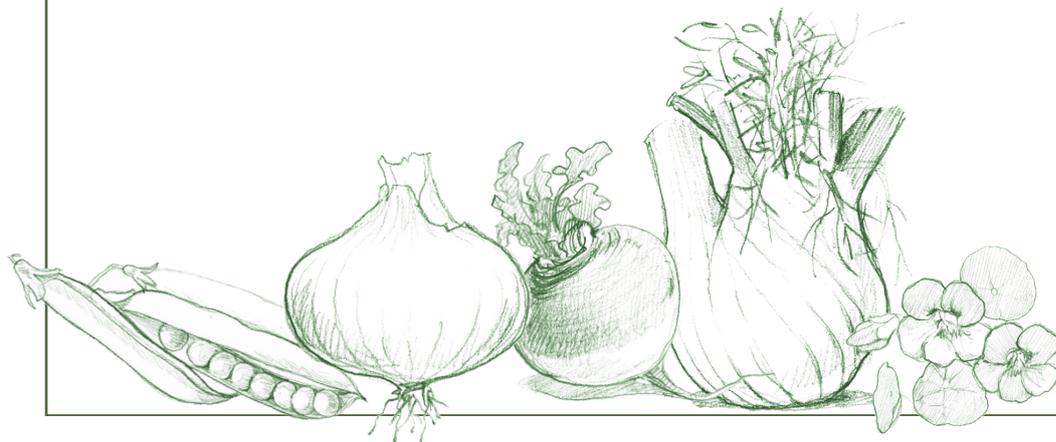
Moules rôties, échalotes vinaigrées,  
pommes dauphines

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

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

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

Melon du domaine, ricotta, Porto,  
Monte Nevado 24 mois

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

Melon du domaine, ricotta,  
Porto, tagète

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
Mijoté de blettes, langoustines et chorizo	34
Melon du domaine, ricotta, Porto, Monte Nevado 24 mois	25

## 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	26
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