

LE POIREAU

Dans tout ses états, truffe mélanosporum.
Huile fruitée noire de Xavier Alazard, « Balsamique de Grenade ».

LEEKS

*Leeks in textures, truffles mélanosporum.
Black and fruity olive oil from Xavier Alazard. Balsamic vinegar « From grenade ».*

45 €

LES CHAMPIGNONS DE JULIEN DELALANDE

Juste saisis, œufs de cailles croustillants.
Crème de mélilot.

MUSHROOMS BY JULIEN DELALANDE

*Lightly pan-fried, crispy quails eggs.
Melilot cream.*

44 €

LES ENTREES

APPETIZERS

L'ANGUILLE

Filet poêlé, chapelure croquante à la graine de céleri.
Compressé de pomme de terre aux lentins de chêne.
Vinaigrette d'échalotes frites.

EEL

*Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds.
Potato side dish with Mushrooms.
Shallot vinaigrette.*

49 €

LE FOIE GRAS DE CANARD

Pressé au pomme et coing, jus de poulet au verjus.
Confit de vin de Rivarennnes aux fruits de la passion.

DUCK FOIE GRAS

*Savory quinces and apple, chicken jus with verjuice.
Candied Rivarennnes wine with passion fruit.*

49 €

*** LE CAVIAR DE PATRICIA ET VINCENT HENNEQUART**

Blanc manger de langoustines.
Haricots riz « Comtesse de Chambord », plancton marin.

*** CAVIAR BY PATRICIA & VINCENT HENNEQUART**

*Lobster savory flan.
« Comtesse de Chambord » rice beans, marine plankton.*

94 €

LES POISSONS

FISH DISHES

L'ESTURGEON IKEJIME PAR NOS SOINS.

Le filet Poêlé , endivettes braisées,
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret » Pâte d'agrumes.

STURGEON IKEJIME

*Pan-fried fillet, braised chicory.
Sabayon of creamy mustard «by Martin Pouret ». Citrus paste.*

67 €

LA SAINT JACQUES

Rôtie. Risotto de légumes, Mousseline de topinambour.
Fumet de barbes crème légèrement parfumé au café d'Atitlàn.

SCALLOPS

*Roasted. Vegetable risotto. Jerusalem artichoke mousse.
Creamy scallop beard broth lightly coffee flavored d'Atitlàn.*

69 €

Origine des viandes

Meats origins



***Plats avec supplément dans le cadre d'un forfait 1/2 pension**

*** *Dishes with an extra charge as part of a 1/2 board package.***

Toutes nos viandes sont d'origine française . *All our meats are of French origin.*

LES VIANDES

MEAT

LA PINTADE DE LA CHAMBRERIE

Le filet flanqué au foie gras et doré sur la peau.

Boudin blanc de cuisses et scorsonères.

Réduction de bouillon crème.

GUINEA FOWL FROM LA CHAMBRERIE

Fillet cooked in its skin, stuffed with foie gras.

White pudding with thighs.

Scorsonere salsify. Creamy reduced broth.

68 €

LA SELLE D'AGNEAU

Garnie d'une farce fine, collection de brassicacés

Jus d'agneau et ail noir de la famille Boutarin.

SADDLE OF LAMB

Garnished with stuffing

Lamb jus, black garlic by Boutarin family.

69 €

LE PIGEONNEAU DE MATHIEU ANEZO

Rôti au jus de presse, tartelette de butternut et mousseline de persil truffée.

Cuisse confite

THE SQUAB

Roasted with press juices.

Butternut tartlet, truffled parsley purée.

69 €

LES FROMAGES

CHEESE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINES PAR Rodolphe LE MEUNIER

TROLLEY OF SELECTED CHEESES MATURED BY Rodolphe LE MEUNIER

26 €

RAVIOLE DE CHEVRE DE LA CABINETTE

A l'ajowan, cresson et huile de chanvre.

GOAT CHEESE RAVIOLI BY SYLVIE AND DIDIER RAGOT

Watercress, hemp oil and Ajowan.

24 €

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) / CHILDREN'S MENU (up to 12 years old)

35 €

MENU NATURE 99 € (SUPPLÉMENT 18 € AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 158€ (Verre de vin 8cl par plat)
"NATURE" MENU 99 € (18 € EXTRA FOR CHEESE)
WITH THE FOOD AND WINE PAIRING 158 € (A 8 cl glass of wine per course)

LE POIREAU

Dans tout ses états, truffe mélanosporum.
Huile fruitée noire de Xavier Alazard, « Balsamique de Grenade ».

LEEKS

Leeks in textures, truffles mélanosporum.
Black and fruity olive oil from Xavier Alazard. Balsamic vinegar « From grenade ».



LES CHAMPIGNONS DE JULIEN DELALANDE

Juste saisis, œufs de cailles croustillants.
Crème de mélilot.

MUSHROOMS BY JULIEN DELALANDE

Lightly pan-fried, crispy quails eggs.
Melilot cream.



RISOTTO DE LEGUMES,

Mousseline de topinambour.
VEGETABLES RISOTTO.
Jerusalem artichoke mousse.



L'EXOTIQUE

Fruits et sorbet autour de la noix de coco.
EXOTIC
Exotic fruits and sorbet around coconuts flavor.

ESCAPADE GOURMANDE 142€ (SUPPLÉMENT 18€ AVEC FROMAGE)
AVEC L'ACCORD METS ET VINS 211€ (Verre de vin 8cl par plat)
GOURMET ESCAPADE 142€ (18€ EXTRA FOR CHEESE)
WITH FOOD AND WINES PAIRING 211€ (Glass of wine 8cl per course)

LE FOIE GRAS DE CANARD

Pressé au pomme et coing, jus de poulet au verjus.
Confit de vin de Rivarennnes aux fruits de la passion.

DUCK FOIE GRAS

Savory quinces and apple, chicken jus with verjuice.
Candied Rivarennnes wine with passion fruit.



LES CHAMPIGNONS DE JULIEN DELALANDE

Juste saisis, œufs de cailles croustillants.
Crème de mélilot.

MUSHROOMS BY JULIEN DELALANDE

Lightly pan-fried, crispy quails eggs.
Melilot cream.



L'ESTURGEON IKEJIME PAR NOS SOINS.

Le filet Poêlé , endivettes braisées,
Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret » Pâte d'agrumes.

STURGEON IKEJIME

Pan-fried fillet, braised chicory.
Sabayon of creamy mustard «by Martin Pouret ». Citrus paste.



LA PINTADE DE LA CHAMBRERIE

Le filet flanqué au foie gras et doré sur la peau.
Boudin blanc de cuisses et scorsonères.
Réduction de bouillon crème.

GUINEA FOWL FROM LA CHAMBRERIE

Fillet cooked in its skin, stuffed with foie gras.
White pudding with thighs.
Scorsonere salsify. Creamy reduced broth.



L'EXOTIQUE

Fruits et sorbet autour de la noix de coco.

EXOTIC

Exotic fruits and sorbet around coconuts flavor.

DÉGUSTATION 182€ AVEC L'ACCORD METS ET VINS 271€ (Verre de vin 8cl par plat)
TASTING MENU 182€ WITH FOOD AND WINES PAIRING 271€ (Glass of wine 8cl per course)

LE CAVIAR DE PATRICIA ET VINCENT HENNEQUART

Blanc manger de langoustines.
Haricots riz « Comtesse de Chambord », plancton marin.
* **CAVIAR BY PATRICIA & VINCENT HENNEQUART**
Lobster savory flan.
« Comtesse de Chambord » rice beans, marine plankton.



L'ANGUILLE

Filet poêlé, chapelure croquante à la graine de céleri.
Compressé de pomme de terre aux lentins de chêne. Vinaigrette d'échalotes frites.
EEL
Pan fried fillet, crunchy bread with celery seeds.
Potato side dish with Mushrooms. Shallot vinaigrette.



LA SAINT JACQUES

Rôtie. Risotto de légumes, Mousseline de topinambour.
Fumet de barbes créme légèrement parfumé au café d'Atitlan.
SCALLOPS
Roasted. Vegetable risotto. Jerusalem artichoke mousse.
Creamy scallop beard broth lightly coffee flavored d'Atitlan.



Fine gelée « Samba » litchi, sorbet hibiscus.
Fine jelly with litchi and hibiscus sorbet.



LE PIGEONNEAU DE MATHIEU ANEZO

Rôti au jus de presse, tartelette de butternut et mousseline de persil truffée.
Cuisse confite
THE SQUAB
Roasted with press juices.
Butternut tartlet, truffled parsley purée.



RAVIOLE DE CHEVRE DE LA CABINETTE

A l'ajowan, cresson et huile de chanvre.
GOAT CHEESE RAVIOLI BY SYLVIE AND DIDIER RAGOT
Watercress, hemp oil and Ajowan.



L'EXOTIQUE

Fruits et sorbet autour de la noix de coco.
EXOTIC
Exotic fruits and sorbet around coconuts flavor.



LE CHOCOLAT BIO DE MADAGASCAR

Glace et nougatine de cacahuète.
ORGANIC CHOCOLATE FROM MADAGASCAR
Peanut nougatine and peanuts ice cream.

LES DESSERTS

DESSERTS

LE CALISSON

Aux agrumes du « mas Bachès » sorbet orange.

CALISSON

(candied fruit and ground almonds with icing)

Citrus fruits from the « mas Bachès » Orange sorbet.

26 €



LE CHOCOLAT BIO DE MADAGASCAR

Glace et nougatine de cacahuète.

ORGANIC CHOCOLATE FROM MADAGASCAR

Peanut nougatine and peanuts ice cream.

26 €



L'EXOTIQUE

Fruits et sorbet autour de la noix de coco.

EXOTIC

Exotic fruits and sorbet around coconuts flavor.

26 €



LE SOUFFLE GRAND MARNIER

THE GRAND MARNIER SOUFFLE

25 €

NOS CAFES : OUR COFFEES

Café du Brésil « Sul de minas » « Sul de minas » Brazilian coffee
Expressif, arôme légèrement safrané, onctueux, faible en acidité.
Expressive, slightly saffron aroma, creamy, low in acidity.



Café moka d’Ethiopie Ethiopian Moka coffee
Peu de caféine, expression fleurie, un café très délicat Légèrement acidulé.
Low in caffeine, floral notes, a very delicate coffee. Slightly acidic.



Capuccino Cappuccino
A votre choix, café du Brésil ou moka d’Ethiopie, associé d’une mousse De lait entier.
Choose from Brazilian coffee or Ethiopian moka, served with a full-cream milk foam.



NOS INFUSIONS : OUR HERBAL TEAS:

Verveine Verbena
Senteur douce et citronnée, parfum fruité.
Mild lemony aroma, fruity taste.



Tilleul Linden blossom
Son odeur boisée et fleurie évoque le sous bois, légère âpreté.
It's woody perfume evokes the undergrowth, slightly bitter.



Menthe Mint
Odeur élégante de peppermint, parfum léger de poivre doux.
Elegant peppermint aroma, a light scent of mild pepper.



Camomille Chamomile
Odeur de cédrat, parfum suave, note légèrement amère.
Citrus aroma, sweetly scented, slightly bitter note.



NOS THES : OUR TEAS:

Ceylan Saint James Orange Pekoe Ceylan Saint James Orange Pekoe
Originaire du jardin Saint James au Sud du Sri-Lanka, ce thé noir aux feuilles matures présente une infusion légère,
cuvrée et très aromatique.
*Originating from the Saint James garden in the south of Sri Lanka, this black tea made with mature leaves is lightly
infused, coppery and very aromatic.*



Yunnan Impérial de Chine Yunnan Impérial from China
Surnommé « le Moka des thés », ce thé noir pousse au sud ouest de la Chine, ses parfums chauds rappellent ceux de la
châtaigne
*Named "The Moka of teas" this black tea grows in south west China, it's warm notes are similar to those of sweet
chestnut*



Darjeeling Darjeeling
Les jardins de Darjeeling sont situés au Nord Est de l’Inde, sur les flancs de l’Himalaya qui offrent des thés au bouquet,
fruité notes miellées et végétales.
*The Darjeeling gardens are situated in the north east of India on the slopes of the Himalaya giving teas with fruity
aromas and honey and vegetal notes.*



Lapsang Souchong Chine Lapsang Souchong from China
C’est le plus léger des thés noirs fumés au bois de pin ou d’épicéa. Produit dans la province du Fujian, à l’est, ses
longues feuilles âgées grandes et épaisses, développent à l’infusion un arôme délicat.
*This is the lightest of the black teas smoked with pine wood or spruce fir. Grown in the province of Fujian in the east,
its aged leaves are big and thick and long developing a delicate aroma when infused.*



Earl Grey Earl Grey
Grand Classique anglais. Il présente un très bon équilibre entre l’arôme de la bergamote et celui du thé noir de Chine.
The great English classic. It has a very good balance between the aromas of bergamot and black tea from China.



Thé vert sencha Sencha Green tea
Provenant de la province de Zhejiang sa douceur et ses parfums discrets fruités vous étonneront.
Grown in the province of Zhejiang, you'll be surprised by it's discreet fruity scents and its sweetness.

NOS THES PARFUMES : OUR FRAGRANT TEAS:

Thé vert au jasmin Chung Hao Green tea with Chung Hao jasmine
Produit à partir d’un thé vert de belle qualité en provenance de Chine, mélangé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu’à
ce qu’il s’imprègne du parfum fleuri délicat et plein de fraîcheur.
*Made using high quality green tea from China, mixed with fresh jasmine flowers until it is enhanced with a delicate and
fresh flowery perfume.*



Thé noir aux fruits rouges Black tea with red fruits
Thé noir de chine et du Sri Lanka associé à des fruits rouges sélectionnés : Groseille, cerise, framboise.
Black tea from China and Sri Lanka flavored with carefully chosen red fruits: Redcurrant, cherry, raspberry.



Thé vert parfumé Fragrant Green tea
Sur une base de Sencha de Chine arôme rhubarbe et fraise des bois quelques pétales de bleuet et d’hélianthe apportent
beaucoup de fraîcheur.
*Made with Sencha tea from China, rhubarb and wild strawberry aromas as well as some cornflower and sunflower
petals bring lots of freshness.*