Carte de Printemps

J&L Pourcel

À grignoter… en version tapas

La planche de palette ibérique,
pain grillé à partager – 24 €

Samoussas d'agneau au curry,
coriandre et estragon,
sauce lait de coco et mangue vinaigrée – 14 €

La terrine maison de campagne au canard
et foie gras, salade de girolles,
pickles et vinaigrette à l'huile de noisette – 14 €

Houmous,
pois chiches, pain pita – 10 €

Huîtres n°3, réserve de la Maison Tarbouriech,
beurre doux, pain toasté *(4 pièces)* – 16 €

Gambas croustillantes,
« mayo » curry – 15 €

Accras de poisson,
yaourt à la Grecque – 14 €

Entrées

Le poulpe de Méditerranée grillé sur une salade de pomme
de terre, coulis d'herbes fraîches et émulsion d'aïoli

Découverte autour du thon rouge de Méditerranée :
en tataki et courgette marinée au romarin,
en tartare de baie rose et estragon,
la ventrèche en cromesquis kumquat et orange

La burrata d'Italie, fraîcheur de tomates anciennes,
basilic et pignons de pin grillés,
framboise et vinaigrette condiment

Le carpaccio de bœuf Charolais, condiments de câpre
et oignon rouge, gel de persil et citron jaune,
guimauve au parmesan, salade de roquette à la noisette

Les fleurs de courgette soufflées de crustacés,
déclinaison de courgette niçoise crue et en coulis,
copeaux de parmesan

Le ceviche à la noix de Saint-Jacques,
leche de tigre au lait de coco, agrumes, avocat et grenade,
gel de mangue, maïs croquant

La tartelette de pinces de crabe, crémeux de petits pois
et vinaigrette tzatzíki, yaourt glacé au citron et menthe

Plats Principaux

Le filet de bar grillé,
stracciatella et courgette spaghetti, brochette de calamar
en tempura, vinaigrette tiède au citron doux

La bourride de lotte à notre façon,
pommes de terre vapeur, croûtons,
soupe de poissons de roche et espuma d'aïoli

La fine tarte de rougets grillés, caviar de courgette,
aïoli et vierge de tomate aux agrumes

La pièce de filet de bœuf rôtie (orig. France),
poêlée de girolle au jus, carottes glacées, purée de
pomme de terre et jus corsé aux tomates *(supplément +8€)*

Le suprême de volaille fermière rôti, crémeux de petits pois,
jus corsé aux oignons grelots caramélisés,
béarnaise à l'estragon, chips de patate douce

Le filet de canette des Dombes rôti,
pommes de terre Darphin, abricot rôti et en coulis,
jus de canard au miel et poivre de Sichuan

La pluma de porc ibérique grillée,
gnocchis de semoule fondants,
purée de brocolis aux morilles, pousse de petits pois

Fromages & Douceurs

L'assiette de fromages affinés
sélection *Origine*

Le baba au rhum, ananas rôti,
émulsion citron vert citronnelle

La tarte chocolat miroir,
glace gianduja et crème anglaise

Clafoutis rhubarbe, framboise,
glace lait d'amande

Le Paris-Brest,
amande et noisette

Le finger croquant caramel vanille,
glace confiture de lait

Comme une pavlova,
fraise et noix de coco

1 Plat : 29 €

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert : 44€

Entrée + Plat + Dessert : 58 €

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

RELAIS & CHATEAUX

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande