

**CARTE PRINTEMPS 2019****SPRING MENU 2019**

La carte est conçue par Guy Savoy et Stéphane Laruelle  
The carte is created by Guy Savoy and Stéphane Laruelle

**Les Entrées****Starters****Bœuf Wagyu en 2 préparations :****en tartare aux huîtres Ronce N°2 et en bouillon de légumes, ail noir et raifort****42€***Wagyu beef in 2 preparations:**- with Oyster tartar Ronce N ° 2 and in vegetable broth, black garlic and horseradish***L'assiette du maraîcher, condiment betterave-oignon rouge****35€***The gardener's plate, beetroot-red onion***Variation autour des asperges, sabayon au sel fumé****39€***Asparagus, Sabayon sauce with smoked salt***Thon mariné à l'huile d'olive et poudre de lime noir d'Iran****36€***Marinated tuna with olive oil and Iran black lime stock powder***Les Poissons****Fish****Cœur de saumon Bio poché à l'oseille, pois gourmands****39€****pommes grenaille confites au beurre demi-sel***Organic poached salmon with sorrel, sugar peas**potatoes preserve with half-salt butter***Sandre à la plancha, morilles au vin jaune, blettes multicolores****39€***Pike-perch à la plancha, morels with yellow wine, multicolored Swiss chards***Cabillaud en fine chapelure grenobloise****39€****Fregola Sarda comme un risotto, anchois-sauge, olives Kalamata***Cod with "Grenobloise"- topping, Fregola Sarda risotto, sage-anchovy, Kalamata olives***Les Viandes\*****Meat\*****L'agneau : la selle rôtie, le collier confit en pastilla****42€****artichaut poivrade et pesto-basilic, pignons de pin***French lamb: roasted saddle, preserved neck in pastilla**tiny artichoke "poivrade", pesto-basil and pine seeds***Le ris de veau rissolé en brochette de citronnelle****48€****carottes fanes glacées à la mélisse***Sautéed sweetbreads with lemongrass, glazed carrot tops with lemon balm***Le pigeon : le suprême rôti à la menthe poivrée, la cuisse confite****45€****foie gras, petits pois dit « à la française »***Pigeon: the roast supreme with peppermint, the preserved leg**pigeon foie gras, garden peas "à la française"***Les fromages****Cheeses****Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme****20€***Selection of ripened French cheeses "Maison Quatrehomme"*

\* Viandes d'origine France/ \* Meat origin France

\* Liste des allergènes sur demande/ \*List of allergens on request

## Les Desserts

### Desserts

|   |     |
|---|-----|
| <b>Fraise Gariguettes, menthe-pistache</b><br><i>Gariguettes strawberry, mint-pistachio</i>   | 19€ |
| <b>Citron-pomelos "crémeux-meringué"</b><br><i>Lemon-grapefruit, "creamy-meringue"</i>  | 19€ |
| <b>Chocolat comme une mousse à la fève Tonka, amandes caramélisées</b><br><i>Chocolate like a mousse with Tonka broad bean, caramelized almonds</i> | 19€ |
| <b>Rhubarbe-verveine</b><br><i>Rhubarb-verbena, candied rhubarb with honey</i>  | 19€ |

### Menu Dégustation 110€

*Tasting Menu*

### Menu Dégustation en accord Mets et Vins 165€

*Tasting menu with the wine pairing*

#### Amuse-bouche

##### Velouté "Argenteuil", emulsion de sauce Lauris

*"Argenteuil" velouté with lauris sauce*

##### Thon mariné à l'huile d'olive et poudre de lime noir d'Iran

*Marinated tuna with olive oil and Iran black lime stock powder*

\*\*\*

##### Sandre à la plancha, morilles au vin jaune

##### blettes multicolores

*Pike-perch à la plancha, morels with yellow wine  
multicolored Swiss chards*

\*\*\*

##### Agneau français

##### la selle rôtie, le collier confit en pastilla

##### artichaut poivrade et pesto-basilic, pignons de pin

*French lamb: roasted saddle, preserved neck in pastilla  
tiny artichoke "poivrade", pesto-basil and pine seeds*

\*\*\*

##### Comté fruité 18 mois, confit de mûres au pain d'épices

*Comté cheese 18 month's (cow milk), blackberry jam and gingerbread*

\*\*\*

#### Pré-dessert

*Pre-dessert*

\*\*\*

##### Chocolat comme une mousse à la fève Tonka

*Chocolat comme une mousse à la fève Tonka*

*Faune, Moulin de Gassac 2017, Vin de Pays d'Hérault*

*Mâcon- Bussières Les Clos 2016, Joseph Drouhin*

*Château Castera 2010, Médoc*

## **Dîner à 4 Mains le 16 avril 2019**

**Région à l'honneur : Sud-Ouest**

**Chef invité : Hugo Martin (Au Trou Gascon avec M. Dutournier, Paris)**

**Chef du Chiberta: Stéphane Laruelle**

**Vigneron invité : Alain Brumont, Château Montus et Château Bouscassé**

**« Les Gascons au Chiberta » 175€TTC**

### **Apéritif : Chacourbu blanc 2017**

Amuse-bouches :

- Médaillon de foie gras grillé, artichaut râpé (Chef Martin)

Grilled duck foie gras, grated artichoke

- Chipiron farçi, vinaigrette de piperade (Chef Laruelle)

Stuffed small squid, piperade vinaigrette

\*\*\*

Quenelle de coquille Saint-Jacques homardine (Chef Martin)

Scallops in lobster sauce

### **Château Bouscassé "Les jardins philosophiques" 2015**

\*\*\*

Rouget barbet en millefeuille de chou à la moelle (Chef Martin)

Red mullet in millefeuille layering of cabbage leaves  
with bone marrow

### **Château Montus, Pacherenc du Vic Bilh sec 2013**

\*\*\*

Le porc Kintoa en trois préparations, maïs et petits pois (Chef Laruelle)

Kintoa pork in three preparations, corn and garden peas

### **Château Bouscassé Vieilles Vignes, Madiran 2010**

\*\*\*

Pré-dessert :

Pastis Landais perdu, fraises des bois (Chef Laruelle)

"Pastis Landais" like French toast, wild strawberries

### **Château Bouscassé, Frimaire 2010**

Chocolat comme une mousse à l'amande douce (Chef Laruelle)

Chocolate like a mousse with Tonka broad bean

Eau minérale, Café, mignardises