

**CARTE ETE 2019**

**SUMMER 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*

- Tourteau en rémoulade au pomelo, avocat-concombre-coriandre** 36€  
*Crab in grapefruit remoulade sauce, avocado-cucumber-coriander*
- Petit pois en variation au parfum de curry, œuf parfait, huile de ciboulette** 32€  
*Garden peas flavoured with curry, soft-boiled egg and chive oil*
- Artichaut en soupe froide à la truffe d'été, espuma au vieux parmesan, pousses de roquette** 42€  
*Cold artichoke velouté with summer truffle and old parmesan espuma, young rocket shoots*
- Autour des tomates, sorbet yaourt grec et huile d'olive, copeaux de scamorza** 32€  
*Tomatoes, Greek yogurt sorbet and olive oil, scamorza chips*

**Les Poissons**

*Fish*

- Homard bleu en bouillon à la saveur de badiane, raviole translucide des pinces  
fleur de courgette en beignet** 55€  
*Blue lobster in broth with star anise flavor, ravioli of lobster tongs, zucchini flower fritter*
- Turbot des côtes normandes en fine chapelure de truffe d'été  
artichaut poivrade en barigoule et Eryngii, mousseline de pomme de terre truffée** 52€  
*Turbot from Normandy coasts in breadcrumbs of summer truffle  
tiny artichokes poivrade" in barigoule" and Eryngii mushrooms, truffled potato muslin*
- Thon à la plancha en croûte d'algue Nori, aubergine blanche confite au miso  
sauce vierge gingembre-wakamé-ciboule** 39€  
*Tuna a la plancha in Nori seaweed pastry crust, white eggplant preserved with miso  
ginger-wakame-spring onion sauce*

**Les Viandes\***

*Meat\**

- Canette de Challans, pêche rôtie à la sauge, radis multicolores aux olives kalamata** 42€  
*Challans duckling, roasted peach with sage, multicolored radishes with olives kalamata*
- Autour de l'agneau: carré et selle rôtis au thym-citron, boulghour cuisiné aux tomates confites  
pousses de salade d'été** 46€  
*Lamb: rack and saddle of lamb roasted with thyme-lemon  
bulgur cooked with candied tomatoes, summer salad shoots*
- Ris de veau laqué aux girolles et amandes fraîches  
quasi de veau façon "vitello tonnato" aux câpres** 46€  
*Glazed veal sweetbreads with chanterelle mushrooms and fresh almonds  
rump of veal like "vitello-tonnato" with capers*

**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>Citron vert, sablé crémeux-meringué, sorbet citron-basilic</b> <i>Lime, creamy-meringue shortbread, lemon-basil sorbet</i>	<b>19€</b>
<b>Abricot-thym-amande, pâte d'amande, gelée et sorbet d'abricot, mousse au thym</b> <i>Apricot-almond-thyme, apricot jelly and sorbet, almond paste, thyme mousse</i>	<b>19€</b>
<b>Fraises Mara des Bois, pistache en légèreté, sorbet fraise des bois</b> <i>Strawberries "Mara des Bois", pistachio in lightness, wild strawberry sorbet</i>	<b>19€</b>
<b>Chocolat noir, texture de fruits rouges, crémeux Gianduja</b> <i>Black chocolate with red fruits, hazelnut and milk chocolate cream raspberry Chantilly, red fruits sorbet</i>	<b>19€</b>

### Menu Dégustation 110€

*Tasting Menu*

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

*Tasting menu with wine pairing*

#### Amuse-bouche

**L'artichaut en soupe froide à la truffe d'été**

*Cold artichoke velouté with summer truffle*

\*\*\*

**Autour des tomates, sorbet yaourt grec et huile d'olive, copeaux de scamorza**

*Tomatoes, Greek yogurt sorbet and olive oil, scamorza chips*

\*\*\*

**Thon à la plancha en croûte d'algue Nori**

**aubergine blanche confite au miso**

*Tuna a la plancha in Nori seaweed pastry crust*

*white eggplant preserved with miso*

\*\*\*

**Canette de Challans, pêche rôtie à la sauge, radis multicolores aux olives kalamata**

*Challans duckling, roasted peach with sage, multicolored radishes with olives kalamata*

\*\*\*

**Sainte-Maure de Touraine, confit de cerises au romarin**

*Saint-Maure de Touraine (goat cheese), candied cherry with rosemary*

\*\*\*

#### Pré-dessert

*Pre-dessert*

\*\*\*

**Chocolat noir, texture de fruits rouges, crémeux Gianduja**

*Black chocolate with red fruits, hazelnut and milk chocolate cream*

*Moulin de Gassac "Faune" 2018, Vin de Pays d'Hérault*

*Mâcon- Bussières "Les Clos" 2018, Joseph Drouhin*

*Château Castera 2010, Médoc*

*Macvin du Jura, Domaine Rolet*

**Dîner à 4 Mains le 17 septembre 2019**  
4-Hands Dinner on Tuesday, September 17<sup>th</sup>, 2019

**Chef invité**/Guest Chef : *Xavier Giraudet*  
(Chef du restaurant étoilé « La Robe » à Montaigu  
et ancien second de cuisine au restaurant "Le Chiberta")

**Chef du Chiberta:** *Stéphane Laruelle (Paris)*

**Vigneron invité**/Guest winegrower : *Anne-Charlotte Genet, Domaine Charles Joguet, Chinon*

« *Au fil de la Loire* » à 175€TTC

**Apéritif : Crémant de la Loire**

Amuse-bouches :

**-Velouté de moquette, croustillant de sardine à la sauge**

*-Velvety soup of large white kidney bean, crispy of sardine with sage*

**-Suprême de volaille vendéenne et foie gras, gelée de poivre long, pain maïs-raisin**

*-Filleted chicken breast from Vendée and foie gras, long pepper jelly, bread corn-grape*

\*\*\*\*

**Saumon Bio aux baies de Batack**

**lamelles de concombre et yaourt citron (Chef Giraudet)**

*Organic salmon with Batack berries, slice of cucumber, lemon yogurt*

**Clos de la Plante Martin 2014, Chenin blanc**

\*\*\*\*

**Sole de l'île de Noirmoutier aux salicornes, girolles et poivrades grillés (Chef Laruelle)**

*Sole of the island of Noirmoutier*

*with glassworts, chanterelle mushrooms and grilled tiny artichokes poivrade*

**Clos de la Plante Martin 2013, Chenin blanc**

\*\*\*\*

**Canard Burgaud cuisiné aux épices Apicius et figues de Solliès (Chef Giraudet)**

*Burgaud Duck cooked with Apicius spices and Solliès figs*

**Chinon « Les Charmes » 2012**

\*\*\*\*

**Framboise rafraîchie à la verveine-citronnelle (Chef Giraudet)**

*Raspberry refreshed with verbena-citronella*

**Nectar de Plante Martin 2010**

**Chocolat et caramel au beurre demi-sel de Guérande (Chef Laruelle)**

*Chocolate and butter caramel half salt from Guérande*

\*\*\*\*

**Café, mignardises**/Coffee, delicacies

**- « Gâche » façon pain perdue à la vanille**/Brioche from Vendée with vanilla

**-Tartelette comme un flan maraîchin**/Tartlet like a flan from Vendée

Tous les troisièmes mardis du mois (sauf juillet et août), les « Rencontres Mets & Vins du Chiberta », sont un rendez-vous au cours duquel Stéphane Laruelle partage ses cuisines avec un chef installé en région pour réaliser un menu en 7 services, composé en accord avec les vins d'un vigneron de la région du chef invité. Every third Tuesday of the month (except July and August), "Les Rencontres Mets & Vins du Chiberta" are an appointment during which Stéphane Laruelle shares his cuisine with another chef to create a 7-course menu, consisting of in accordance with the wines of a winegrower.

**Tous nos prix sont en TTC service compris**/ Prices are taxes and service included