

CARTE HIVER 2020

WINTER MENU 2020

La carte est conçue par Guy Savoy et Irwin Durand
The carte is created by Guy Savoy and Irwin Durand

Les Entrées

Starters

- Noix de Saint-Jacques en carpaccio, pamplemousse et betterave, poivre Timut** 42€
Scallops carpaccio, grapefruit and beetroot, Timut pepper
- Velouté de topinambour à la truffe noire** 48€
Jerusalem artichoke velouté with black truffle
- Ravioles au foie gras de canard, dans son bouillon** 38€
Duck foie gras ravioli in its broth
- Comme un légume en forêt** 36€
"A vegetable in the forest"

Les Poissons

Fish

- Lotte rôtie, poireau farci et son jus d'échalote** 42€
Roasted monkfish, stuffed leek and shallot sauce
- Maigre, croustillant de pommes de terre fumées** 42€
Shade-fish, crispy smoked potatoes
- Saint-Pierre poché, condiment acidulé et texture de chou-fleur** 48€
Poached John Dory, tangy condiment and cauliflower texture

Les Viandes*

*Meat**

- Pigeon, suprême rôti à la mélasse de grenade, cuisse farcie, compotée de chou de Bruxelles** 50€
Pigeon, roasted breast with pomegranate, stuffed leg, stewed Brussels sprout
- Bœuf Charolais, carottes multicolores, vinaigrette moëlle** 48€
Charolais beef, multicolored carrots, bone marrow vinaigrette
- Noix de ris de veau, autour des champignons bruns** 49€
Veal sweetbreads, with brown mushrooms

Les fromages

Cheeses

- Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme** 22€
Selection of ripened French cheeses "Maison Quatrehomme"

* Viandes d'origine France et U.E./ * Meat origin France and U.E.

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

Les Desserts

Desserts

La pomme Apple	20€
Autour de l'ananas et le riz au lait-vanille Pineapple and vanilla rice pudding	20€
Kiwi-passion meringué Meringue kiwi-passion fruit	20€
Chocolat en plusieurs textures Chocolate textures	20€

"Menu Dégustation" Hors boissons 110€

Tasting Menu

"Menu Dégustation autour de la truffe noire et du caviar" Hors Boissons 180€

Tasting menu with black truffle and caviar

Amuse-bouche

Ravioles au foie gras de canard, dans son bouillon

Duck foie gras ravioli in its broth

Saint-Pierre poché, condiment acidulé et texture de chou-fleur

Poached John Dory, tangy condiment and cauliflower texture

Bœuf Charolais, carottes multicolores, vinaigrette moëlle

Charolais beef, multicolored carrots, bone marrow vinaigrette

Fromage préparé

Cheese

Pré-dessert

Pre-dessert

Chocolat en plusieurs textures

Chocolate textures

Accord Mets et Vins : 55€

*Moulin de Gassac "Faune" 2018
IGP Pays d'Hérault

*Mâcon- Bussières "Les Clos" 2018
Joseph Drouhin

*Château Castera 2010
Médoc

*Muscat "Saint-Georges" 2018

Accord Mets et Vins "Prestige": 80€

*Riesling Grand Cru "Bruderthal" 2018
Domaine Boehler

*Beaune 1^{er} Cru "Les Aigrots" 2016
Domaine Sébastien Magnien

*Château Grand Corbin 2006
Saint-Emilion Grand Cru

*Maury Mas Amiel 20 ans d'âge

Dîner à 4 Mains – mardi 17 mars 2020

4 Hands Dinner on March 17th 2020

Chef invité/Guest Chef:

Mathieu Viannay-MOF 2014 et

Chef doublement étoilé du restaurant « La Mère Brazier » à Lyon

Mathieu Viannay-MOF 2014

Chef of restaurant « La Mère Brazier » 2 Michelin star in Lyon

Chef du Chiberta: Irwin Durand, Paris

Vigneron invité/Guest winemaker: Alexandra de Vazeilles, Château des Bachelards

« Le Rhône se met en Seine »

Apéritif : Saint-Amour 2016

Amuse-bouches :

- Pâté en croûte de volaille de Bresse et foie gras (Chef Viannay)

Pâté in Bresse poultry a crust and foie gras

- Extraction de champignons (Chef Durand)

Mushroom extraction

Saint-Jacques poêlées au vin jaune et truffe

mangue verte et duxelles de champignons (Chef Viannay)

Pan-sautéed scallops with yellow wine and black truffle

green mango and mushroom duxelles

***Moulin-à-Vent 2014**

***Fleurie Le Clos 2014, en Magnum**

Sole farcie aux coquillages, chlorophylle de persil (Chef Durand)

Stuffed sole with shellfish, parsley chlorophyll

***Pouilly-Vinzelles 2017**

Chou farci de pigeon et pintade, bouillon à la betterave (Chef Viannay)

Stuffed cabbage with pigeon and guinea fowl, beetroots broth

***Fleurie 2015**

***Moulin-à-Vent 2015, en Magnum**

Cervelle de Canut, pommes de terre fumées (Chef Durand)

“Cervelle de Canut” cheese, smoked potatoes

***Moulin-à-Vent 2017**

Poire pochée au vin rouge, glace à la brioche praline rose (Chef Durand)

Poached pear in red wine, pink praline brioche ice cream

***Petite Fleur 2017**

Café-mignardises, eau minérale/Coffee-delicacies, mineral water