

**Bienvenue dans l'univers de Jean-Denis Rieubland,
Meilleur Ouvrier de France, et de ses équipes passionnées**

Les prémices

Langoustines rôties aux piments d'Espelette cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette	55€
Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes	60€
Foie gras de canard du Gers mi-cuit, fine gelée de grenade macaron de mangue parfumé de vanille, brioche maison	52€
Gnocchi de légumes de saison, betteraves jaunes cuites dans l'argile bouillon de betteraves rouges et râpés de truffes noires	48€

Côté océan

Turbot au beurre d'algues, artichauts et carottes fanes solférino de légumes de saison au cerfeuil	80€
Sole glacée de sauce champagne asperges vertes rôties, caviar osciètre	82€
Homard bleu, sauce civet, les pincés en tempura de coriandre mousseline de topinambour, fenouil confit à l'huile vierge	78€

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

Prix net en euros et service compris

Le terroir

Ris de veau clouté au chorizo, fricassée de girolles petits oignons caramélisés, jus court de xérès	80€
Filet de bœuf de l'Aubrac, joues braisées au coteaux-champenois pommes soufflées, céleri et carottes glacés au miel	78€
Selle d'agneau à l'anchois, asperges vertes et chou pak choï moelleux de ris et langue à la moutarde de Reims	75€
Volaille de Bresse rôtie à l'échalotte grise, salsifis glacés et betteraves bouquet de mâche aux zestes confits de mandarine (Pour 2 personnes)	130€
<i>Toutes nos viandes sont d'origine française</i>	
Notre sélection de fromages affinés	22€

Les gourmandises de notre chef pâtissier, Cédric Servela 22€

Mangue marinée aux baies de Timut
fruits de la passion et sorbet yuzu

Crèmeux Caraïbes 66% et chocolat croquant
sorbet lait à la menthe fraîche

Baba à la mandarine, chantilly vanillée
champagne rosé et sorbet citron

**Confiez le choix de votre menu au Chef
une invitation à découvrir ses inspirations du moment à 125€**

Nos sommeliers vous proposent une sélection de vins
pour accompagner vos mets à 80€

Prix net en euros et service compris

Menu signature

180€

Tourteau, parfumé de combawa
caviar « Sturia », mangue et agrumes

Millésime 2013, extra brut

-

Langoustines rôties aux piments d'Espelette
cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette

La Croisette 2014

-

Turbot au beurre d'algues, artichauts
carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil

Blanc de Meuniers 2015, brut nature

-

Ris de veau clouté au chorizo
fricassée de girolles, petits oignons caramélisés et jus court de xérès

Les basses Prières 2014

-

Notre sélection de fromages affinés *

-

Baba à la mandarine, chantilly vanillée
champagne rosé et sorbet citron

Demi-sec millésimé 2009

Chaque mois notre chef sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison champenoise
en associant chaque met avec l'une de leurs cuvées

En Février, direction la maison Leclerc Briant, fondée en 1872, biodynamie

L'accord à 150€

*En supplément de 22€

Prix net en euros et service compris

