À LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras torchon « Rougié » | *35*
Poutargue de maquereau - pain aux algues - topinambour et salicorne

Carpaccio de thon | *36*
Autour des agrumes et de l'ail noir - consommé de bonite séchée

Tartelette aux deux courgettes | *36*
Confit à la sauge - brunoise de girolles - lait d'anchois et câpres

Maquereau à la flamme et coquillages | *39*
Gelée de salicorne - coquillages - caviar d'esturgeon

Carpaccio de tomates de la ferme «La Récolte de la rouge» | *34*
Glace basilic - pastilla à l'olive verte - ail noir et tomates confites

PLATS PRINCIPAUX

Le canard | *68*
En deux façons: le magret au jus de cerise et betterave - la royale

Bœuf AAA | *67*
Déclinaison du potager - jus herbacé cerfeuil et estragon

Le bar rayé | *59*
Comme une bouillabaise - confit de tomates et fenouil - pommes de terre Gabrielle confites

L'agneau | *63*
Le carré - tatin de tomates à la lavande et son jus lavande et romarin

Le petit pois | *48*
En tortellini - ricotta au citron - mousse de pois au shiso

Extra foie gras 70g: 20$

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 190$
Accord de vins (facultatif)
6 verres | 125$
**Doit être sélectionné pour l'ensemble de la table*

RELAIS & CHATEAUX

Chef Exécutif: Bebjamin Patrier
Sous-chefs : Achraf Boussaadan
Peter Siboulet

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.