

# La Carte

Chef Samuel Lanne

## LES ENTRÉES

- 🍃 Velouté de courge butternut, cappuccino de cèpes, brisures de châtaignes torréfiées..... 19€
- Fricassée d'escargots de Bourgogne et aubergines grillées, bouillon persillé, champignons et chou pak choï..... 23€
- Noix de Saint-Jacques rôties Caraïbes autour d'une royale de homard, crémeux de topinambour..... 25€
- Foie gras mi-cuit et cœur de coing confit, gelée d'agrumes au ginseng, chutney de fruits du verger et brioches toastées..... 25€

## LES PLATS

- 🍃 Ravioles de champignons des sous bois, velouté de panais et fleur de sel, tuile parmesan..... 22€
- Dos de cabillaud en croûte de citron confit, émulsion de patate douce au lait de coco..... 30€
- Eventail de magret de canard rôti parfumé à la crème de framboise, farandole de fruits rouges, parmentier périgourdin..... 38€
- Bar grillé sur la peau, tian de fenouil confit à l'orange, mousseline d'ail et beurre nantais au curcuma..... 38€
- Filet mignon de veau pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de truffes, polenta de coing..... 43€
- Filet de bœuf sauce morille, tatin de cèpes et farandole de légumes d'antan, pommes château safranées..... 44€

## LE FROMAGE

- Chariot de fromages..... 12€

## LES DESSERTS

- Feuilleté de pommes caramélisées, sauce aux écorces de cannelle, sorbet pomme verte..... 12€
- Ananas rôtie à la vanille, pesto de fruits et son sorbet..... 14€
- Saint-Honoré revisité au parfum des îles..... 14€
- Moelleux au chocolat chaud, sorbet agrume et sa giboulée de fruits rouges au balsamique..... 15€

## MENU ENFANT

- Assiette de charcuterie | Pièce du boucher, potatoes maison | Glace..... 19€



# MENU DÉGUSTATION

65 €

Chef Samuel Lanne

## LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit et cœur de coing confit, gelée d'agrumes au ginseng,  
chutney de fruits du verger et brioches toastées

&

Noix de Saint-Jacques rôties Caraïbes autour d'une royale de homard,  
crémeux de topinambour

## LES PLATS

Dos de cabillaud en croûte de citron confit, émulsion de patate douce  
au lait de coco

&

Filet mignon de veau pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de  
truffes, polenta de coing

## LE DESSERT

Ananas rôtie à la vanille, pesto de fruits et son sorbet

ou

Moelleux au chocolat chaud, sorbet agrume et sa giboulée de fruits  
rouges au balsamique



# The Menu

Chef Samuel Lanne

## STARTERS

- 🌿 Butternut squash velouté, porcini mushroom cappuccino, toasted chestnut crumble..... 19€
- Fricassée of Bourgogne snails and grilled eggplant, parsley-infused broth, mushrooms, and pak choi..... 23€
- Roasted Caribbean scallops with lobster royale, jerusalem artichoke cream..... 25€
- Semi-cooked foie gras with candied quince center, citrus and ginseng jelly, orchard fruit chutney, and toasted brioche..... 25€

## MAIN COURSES

- 🌿 Wild mushroom ravioli, parsnip velouté with fleur de sel, parmesan tuile..... 22€
- Cod loin with candied lemon crust, sweet potato and coconut milk emulsion..... 30€
- Sliced roasted duck breast with raspberry cream, medley of red berries, périgourdine-style parmentier..... 38€
- Sea bass grilled on the skin, fennel confit tian with orange, garlic mousseline, and turmeric-infused beurre nantais..... 38€
- Breaded veal tenderloin with walnuts, reduced jus infused with truffle aromas, quince polenta..... 43€
- Beef filet with morel sauce, porcini mushroom tatin and assortment of heirloom vegetables, saffron château potatoes..... 44€

## CHEESE

- Cheese cart..... 12€

## DESSERTS

- Caramelized apple puff pastry, cinnamon bark sauce, green apple sorbet..... 12€
- Vanilla-roasted pineapple, fruit pesto and sorbet..... 14€
- Revisited Saint-Honoré with island-inspired flavors..... 14€
- Warm chocolate fondant, citrus sorbet, and red berry medley with balsamic reduction..... 15€

## CHILDREN'S MENU

- Plate of charcuterie | Butcher's cut, home-made wedges | Ice cream..... 19€



🌿 = Vegetarian dishes

# DEGUSTATION MENU

65 €

Chef Samuel Lanne

## STARTERS

Semi-cooked foie gras with candied quince center, citrus and ginseng jelly, orchard fruit chutney, and toasted brioche

&

Roasted Caribbean scallops with lobster royale, jerusalem artichoke cream

## MAIN COURSES

Cod loin with candied lemon crust, sweet potato and coconut milk emulsion

&

Breaded veal tenderloin with walnuts, reduced jus infused with truffle aromas, quince polenta

## DESSERT

Vanilla-roasted pineapple, fruit pesto and sorbet

or

Warm chocolate fondant, citrus sorbet, and red berry medley with balsamic reduction



# El Menú

Chef Samuel Lanne

## ENTRANTES

- 🌿 Velouté de calabaza butternut, cappuccino de boletus, migas de castaña tostada..... 19€
- Fricassée de caracoles de Borgoña y berenjena a la parrilla, caldo persillado, champiñones y pak choi..... 23€
- Vieiras asadas al estilo Caribe con royale de langosta, crema de topinambo..... 25€
- Foie gras a medio cocer con corazón de membrillo confitado, gelatina de cítricos con ginseng, chutney de frutas del huerto y brioche tostado..... 25€

## PLATOS PRINCIPALES

- 🌿 Raviolos de setas silvestres, velouté de chirivía con flor de sal, teja de parmesano..... 22€
- Lomo de bacalao con costra de limón confitado, emulsión de batata con leche de coco..... 30€
- Magret de pato asado perfumado con crema de frambuesa, surtido de frutas rojas, parmentier al estilo de Périgord..... 38€
- Lubina a la plancha con piel, tian de hinojo confitado a la naranja, mousselina de ajo y mantequilla de Nantes al cúrcuma..... 38€
- Solomillo de ternera empanado con nueces, jugo reducido con aroma de trufa, polenta de membrillo..... 43€
- Filete de res con salsa de colmenillas, tatin de boletus y variedad de verduras antiguas, papas château al azafrán..... 44€

## QUESO

- Carrito de quesos..... 12€

## POSTRES

- Hojaldre de manzanas caramelizadas, salsa de canela en rama, sorbete de manzana verde..... 12€
- Piña asada a la vainilla, pesto de frutas y sorbete..... 14€
- Saint-Honoré revisitado con sabores de las islas..... 14€
- Bizcocho de chocolate caliente, sorbete de cítricos y mezcla de frutos rojos al balsámico..... 15€

## MENÚ INFANTIL

- Plato de embutidos | Pieza de carnicero, patatas gajo caseras | Helado..... 19€



🌿 = Platos vegetarianos

# MENÚ DEGUSTACIÓN

65€

Chef Samuel Lanne

## ENTRANTES

Foie gras a medio cocer con corazón de membrillo confitado, gelatina de cítricos con ginseng, chutney de frutas del huerto y brioche tostado

&

Vieiras asadas al estilo Caribe con royale de langosta, crema de topinambo

## PLATOS PRINCIPALES

Lomo de bacalao con costra de limón confitado, emulsión de batata con leche de coco

&

Solomillo de ternera empanado con nueces, jugo reducido con aroma de trufa, polenta de membrillo

## POSTRE

Piña asada a la vainilla, pesto de frutas y sorbete

o

Bizcocho de chocolate caliente, sorbete de cítricos y mezcla de frutos rojos al balsámico

