

One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements

26,00 €

(en semaine uniquement)

Au gré de mes humeurs

Pour tous les convives d'une même table,
Olivier Boizet peut vous proposer un menu surprise

62,00 € trois services

72,00 € quatre services

82,00 € cinq services

92,00 € six services

Pour le plaisir de vos papilles, nous pouvons établir un accord mets et vins
avec un service au verre

David, Virginie et Véronique seront heureux de vous faire découvrir
leur dernier « coup de cœur » viticole et de vous conseiller dans le choix des vins

Traditions et Découvertes

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

Entre la Tomate et le Parmesan...

16,00 €

Tartelette sablée montée à l'envers, Tomate confite, onctueux Parmesan et éclats Reggiano, sorbet « tomatail »

Château Bouscassé Les Jardins Pacherenc du Vic-Bilh Domaine Brumont

Entre la Fera du Lac Léman et la Cueillette de Champignons...

21,00 €

Filet de Fera sur la peau pané à la poudre de poitrine séchée, quinoa et Champignons comme un risotto, purée de cosses de petits pois, nuage de sous-bois

Mercrey Domaine Dureault

Entre l'Agneau de nos Campagnes et l'Abricot...

24,00 €

Epaule farcie aux Abricots secs et gingembre, côte de carré glacée au jus mentholé, financier abricot parfumé au thym citron

Tanao Casa Lapostolle Rapel Valley Chili

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Vin en fonction du fromage choisi

Entre la Cerise et la Panna Cotta au poivre rose...

12,00 €

Verrine de Cerise et Panna Cotta au poivre rose, émulsion et sorbet griotte

Despenja Figs Rivesaltes Domaine du Maridet

Sucrieries pour les gourmandes et les gourmands

38,00 € Menu en deux services : La Tomate, La Fera **ou** L'Agneau, Le Fromage, Le Dessert

56,00 € Menu en deux services avec un verre de vin à chaque plat

50,00 € Menu en trois services : La Tomate, La Fera, L'Agneau, Le Fromage, Le Dessert

70,00 € Menu en trois services avec un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

Saveurs Festives

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

Entre le Homard et la Truffe d'été de la Saint-Jean...

29,00 €

Tartelette de haricots verts en salade, rosace de Homard et Truffe d'été, cromesqui de custacé

Mâcon-Fuissé Joseph Burrier

Entre la Barbue et l'Aubergine...

28,00 €

Pavé de Barbue poché à 56° à l'huile d'olive, tranche épaisse d'Aubergine confite et snackée, baby aubergine comme un farci à la tomate séchée, huile d'olive parfumée à la ache des montagnes

Vouvray « Vigne Blanche » Marc Brédif

Entre le Bœuf du Charolais et le Radis...

26,00 €

Pièce de Bœuf en deux cuissons, bouillon parfumé à la bonite séchée et feuille d'huître végétale, mosaïque de Radis et croc'radis

Gigondas Domaine Grand Romane Cuvée Prestige Vieilles Vignes

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Vin en fonction du fromage choisi

Entre la Nectarine et le Navan...

Nectarine en gelée de verveine et nuage de Navan, meringue verveine

Entre l'Abricot et le Romarin...

12,00 €

L'Abricot en 3 textures, parfum de romarin, biscuit sans farine

Domaine du Tariquet Les Premières Grives Domaine Grassa

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

55,00 € Menu en deux services : Le Homard, La Barbue **ou** Le Bœuf, Le Fromage, Les Desserts

74,00 € Menu en deux services avec un verre de vin à chaque plat

65,00 € Menu en trois services : Le Homard, La Barbue, Le Bœuf, Le Fromage, Les Desserts

89,00 € Menu en trois services avec un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

La Gourmandise en 8 mouvements

Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

Soupe de Pommes de Terre servie froide, Truffe Mélando et cappuccino 24,00 €

Filet de Rouget de Roche snacké, frite de tête de veau façon gribiche, sorbet « tomatail » 27,00 €

Charlotte de Cuisses de Grenouilles aux macaronis, beurre fondu à l'ail des ours du parc 25,00 €

Pavé de Bar Sauvage en barigoule d'artichauts violets et jambon de pays, jus de cuisson 29,00€

Barrette de Foie Gras de Canard caramélisée aux fraises et bâtons de rhubarbe 28,00 €

Le Fromage par La Maison Mons 12,00 €

Nectarine en gelée de verveine et nuage de Navan, meringue verveine

Clafoutis et mousseline griotte, cœur acidulé au citron vert 12,00 €

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

Menu à 85,00 €

Menu à 127,00 € avec un verre de vin à chaque plateau gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte