

LES ENTRÉES

POIREAUX D'ILE DE FRANCE

cuits entier au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « perle blanche » cébette et citron. 82 €

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe. 92 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrelette. 125 €

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre. 110 €

TRUFFE BLANCHE DU PIEMONT

ravioles de notre tartuffon, bouillon de champignons,
jus végétal de riquette et parmesan. 190 €

LES POISSONS

HOMARD BLEU

et encornet rôti au beurre demi-sel, épeautre soufflé,
aubergine confite au bouillon de couscous, vinaigrette coraillée. 120 €

TURBOT SAUVAGE

au poivre rouge de Kampot doré au sautoir,
chou-rave confit à la moelle et huîtres, jus de rôti. 89 €

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES

gnocchis de pomme de terre à la truffe blanche d'Alba,
jus de cresson de fontaine au beurre de sarrasin. 180 €

SOLE DE PETIT BATEAU

cuite au plat, parfumée au thym citron et anguille fumée,
émulsion aux câpres et jus de coquillages, jeunes pousses d'épinards. 92 €

BAR DE LIGNE

en croûte d'épeautre et sarrasin torréfiés, cuit au charbon,
salade d'oxalis et oseille cuite à l'huile végétale. 85 €

LES VIANDES

RIS DE VEAU

piqué au lard Colonnata, et tartuffon de cèpes,
céleri-rave et taro rôti, jus au café torréfié. 95 €

POULARDE DE BRESSE CUIE EN VESSIE (2 personnes)

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, bonbon d'abats et girolles,
les cuisses cuites au bouillon poireaux, pomme de terre et truffe noire. 290 €

CHEVREUIL D'ALSACE

rôti au bâton de cannelle brûlé,
salsifis au grué de cacao et essence de champignon, sauce Grand Veneur. 110 €

PIGEON BRESSAN (2 personnes)

rôti et laqué, kefta de cuisses aux abats,
choux brûlés au gingembre, jus de rôti flambé au whisky. 160 €

LIEVRE A LA ROYALE

farcé de foie gras de canard et truffe noire,
ravioles de topinambour, céleri-rave et châtaignes au raifort. 135 €

HOMMAGE À NOTRE TERROIR

« Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits.

C'est pour vous offrir la plus belle expérience de haute gastronomie
que je sélectionne soigneusement tous mes produits
auprès des meilleurs artisans et producteurs français.

Du sel au beurre, des viandes aux herbes fraîches,
pour moi chaque produit est essentiel à la construction d'un grand plat,
le plat qui vous procurera une émotion sincère et inoubliable.

Je choisis des agriculteurs, pêcheurs, éleveurs
qui respectent le temps de la nature, les saisons
et portent toute leur attention à nous fournir
des produits d'une grande qualité nutritive et gustative.

Je partage avec eux la conscience nécessaire au respect des sols, des mers, des forêts
et à la préservation de notre Terre et de nos Mers.

De ces produits, nous tirons l'essence singulière pour en révéler
tout le caractère et toute la richesse à travers des associations uniques.

Je souhaite remercier entre autres
Monsieur Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie,
qui nous offre chaque jour le meilleur de la Mer;
le Comptoir des Producteurs et Monsieur Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne
qui nous proposent les plus beaux légumes et fruits que notre pays peut nous offrir ;
La ferme La Gayote, qui élève avec respect et grande attention nos volailles de Bresse ;
Marie-Anne Cantin pour ses fromages de caractère exceptionnels,
sans oublier Monsieur Roland Feuillas, qui nous confie ses blés anciens,
incroyable matière première du pain vivant fabriqué en ces lieux,
dans notre propre moulin, et servi chaque jour à notre table.

Ensemble, cuisiniers et producteurs engagés,
nous construisons la cuisine d'aujourd'hui et de demain,
une haute gastronomie consciente des enjeux de notre monde,
qui a le goût de l'époque en regardant l'avenir. »

Eric Frechon



CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrelette.

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre.

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe.

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES

gnocchis de pomme de terre à la truffe blanche d'Alba,
jus de cresson de fontaine au beurre de sarrasin.

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, bonbon d'abats et girolles,
les cuisses cuites au bouillon poireaux, pomme de terre et truffe noire.

FROMAGES AFFINES DE NOTRE CAVE

CITRON DE MENTON

pressé en jus et limonade cuit à l'azote
aux saveurs de poire et thym-citron.

CHOCOLAT D'ORIGINE CUBA

en sorbet, meringue soufflée au grué de cacao,
fine feuille et crémeux de chocolat, pistils de safran confits.

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE CAVE 32 €

LES DESSERTS

CAFE « IAPAR ROUGE DU BRESIL »

infusé à la réglisse, givré, feuille de tabac croustillante,
éclats de noix de pécan torréfiées. 34 €

POIRE WILLIAMS

émulsion de lait fermenté « gwell »,
sorbet poire parfumé à l'eau de vie et jus de cassis. 36 €

COQUE DE NOISETTES DU PIEMONT

pralinées caramélisées au chaudron, glace et émulsion noisettes,
rafraîchie d'une fine gelée citron vert et gingembre. 35 €

CITRON DE MENTON 

pressé en jus et limonade cuit à l'azote
aux saveurs de poire et thym-citron. 35 €

CHOCOLAT D'ORIGINE CUBA

en sorbet, meringue soufflé au grué de cacao,
fine feuille et crémeux de chocolat, pistils de safran confits. 38 €

