

## « Plats signatures »

Homard entier en salade, préparé à table 108 €

Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 64 €

Langoustines croustillantes au basilic 89 €

Pièce de bœuf servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €

Glace vanille minute 29 €

## Entrées

Truffe fraîche, artichauts et radis noir en vinaigrette 145 €

Saint-Jacques marinées d' une mousseline d'huile d'olive citron caviar et poivre rouge de Pondichery, gelée de concombre et menthe, tortilla guacamole, mojito givré 59 €

Polenta Taragna truffée, sot-l'y'laisse, crumble au parmesan, jaune coulant 62 €

Grenouilles et escargots sautés au beurre de piments doux et oseille, shitaké, potiron compoté, soupe légère d'une poulette et de coquillages 68 €

Foie gras de canard poché puis déglacé au Sauternes, mangue rôtie au gingembre et green meat passion 65 €

## Poissons

*selon marché*

Saint-Jacques truffées cuites à la vapeur, pleurotes, épinards et nage onctueuse au Chardonnay 79 €

Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée 89 €

Saint-Pierre cuit sur un osso bucco aux agrumes, pétales d'artichaut, céleri et butternut relevé d'un caviar d'aubergine 76 €

Cabillaud infusé à la mélisse, coriandre et chou rouge, mille-feuille de granny smith au guanciale, maraîchère croquante et carottes au cumin 73 €

## Viandes

Agneau de lait grilloté au miel de sapin, tartelette « Savoyarde » de légumes mitonnés, herbes fortes et baies 79 €

Cochon de lait frotté au tandoori, puis doré au sautoir, les jarrets croustillants, oignons doux caramélisés, mousseline de carottes à l'orange 76 €

Pigeon à peine fumé, rôti, crémeux de haricots noirs au paprika et origan, pimentos grillés, « gavotte au cacao » 72 €

Noix de ris de veau truffée, macaroni farcis et gratinés 95 €

## Menu de saison 159 € par pers.

(pour tous les convives de la table)

Saint-Jacques marinées d' une mousseline d'huile d'olive citron caviar et poivre rouge de Pondichery, gelée de concombre et menthe, tortilla guacamole, mojito givré



Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée



Agneau de lait grilloté au miel de sapin, tartelette « Savoyarde » de légumes mitonnés, herbes fortes et baies



Soufflé au pain perdu, crème glacée caramel et beurre salé

## Voiture de fromages 30 €

### Desserts

Soufflé au pain perdu, crème glacée caramel et beurre salé 29 €

Coing imprégné au jus de cranberry,  
glace à la crème d'amande et cristalline vanillée 29 €

Du chocolat, de la crème montée, des griottes et voilà..."Notre forêt noire" 29 €

Glace vanille et sorbet passion en texture meringuée 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

## Café, mignardises et chocolats 8 €



# Menu du Pavillon à 95 €

## Entrées

Palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicées



Moules de corde d'Espagne en marinère onctueuse, pommes pailles et caviar



Cannelloni de poulette et gambas en chaud-froid,  
truffes, compote de pruneaux au pain d'épices

## Plats

Filet de rouget à peine saisi, côtes de blettes à la moelle,  
rôtie, sauce à la lie de vin rouge



Caille moutardée puis rôtie aux herbes, salsifis glacés au jus, coulis de cresson

## Desserts

Pomme reine des reinettes caramélisée, Fontainebleau vanillé, Arlette croustillante



Chocolat Guayaquil en crémeux, mousse noisette du Piémont, sorbet citron, kalamansi