

Cuisine du déjeuner

Mercredi 30 juin 2010

Le jambon Iberico Pata Negra de Salamanca,
bruschetta déstructurée

29 €

Le menu Retour du marché, une entrée, un plat

35 €

Le melon Philibon et salade de couteaux de mer rafraîchis à la râpée de citron vert,
granité menthe

ou

La fine mousseline Dubarry et anguille fumée,
granny Smith rafraîchi au citron vert, caramel kikkoman et croustillant de pain bâtard

Le filet de cannette rôti en feuille de figue,
chutney de tomates Green Zebra, jeunes betteraves, jus court à la cerise

ou

La poêlée de supions sautés au saté,
courgettes Zéphir de chez Joël, huile de homard au vinaigre de Pedro Xemenes

Le menu de l'Arôme, une entrée, un plat

65 €

Le cannelloni de tourteau Breton et radis daïkon,
variante sur le pamplemousse rose, shiso pourpre et avruga

ou

La salade de tomates de collection,
tarama de langoustines, caviar et gressin au romarin, vieux balsamique de Modène

Le cabillaud de ligne doré,
petits pois à la française à ma façon, menthe poivrée et chorizo ibérique

ou

Le « tout lapin » frotté au piment d'Espelette,
pulpe d'artichaut Camus, truffe d'été, jus court

Le menu Découverte de saison en quatre temps *servi pour tous les convives de la table*

89 €

Le menu Découverte et ses accords mets et vins

139 €

Le chariot de fromages affinés 18 €

Les gourmandises de l'Arôme

Le café gourmand 12 €

Le thé gourmand 15 €

Le millefeuille aux fraises des bois,
variante autour de la pistache de Sicile 18 €

Le traditionnel clafoutis cerise,
amandes fraîches et crème glacée à la menthe douce 14 €

Le fin sablé et crémeux au chocolat Guanaja,
praliné noisette à l'ancienne 13 €

L'assiette de glaces et sorbets maison 12 €

Les vins au verre, les pots

Vins blancs 15cl 46cl

2008 Jurançon Sec « Cuvée Marie » C. Hours 8 € 26 €

2008 Pouilly-Vinzelles « Les Longeays » Domaine Thibert 12 € 38 €

2007 Alsace Riesling « Rosenbourg » Domaine P.Blanck 12 € 38 €

2008 Pouilly-Fumé P.Jolivet 13 € 40 €

2008 Condrieu « Les Grandes Chaillées » S.Montez 21 € 64 €

Vin rosé 15cl 46cl

2009 Côtes de Provence Château des Sarrins 9 € 28 €

Vins rouges 15cl 46cl

2008 Fleurie « Vieille vignes » Domaine du Point du Jour 8 € 26 €

2001 Graves Château de Callac 12 € 38 €

2008 Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « DR »
D.Duband 13 € 40 €

2003 VdP d'Oc La Croix Chevalière 13 € 40 €

2005 Saint-Joseph « L'Arzelle » Les Vins de Vienne 15 € 46 €