



# L'Éveil des Sens

★★★★★



RELAIS & CHATEAUX.

## Entrées

Tomates anciennes péi en déclinaison Magret de canard fumé maison Mozzarella Burrata pistou et pignons de pin	28 €
Foie gras de canard au naturel Banane rôtie et poivres sauvages Pain au curcuma	31 €
Saumon fumé maison Pamplemousse, crème émulsionnée et caviar Oscière Sablé au thym frais	36 €
Queue de langouste en médaillons Pommes et choufous acidulés Emulsion de vinaigre de canne et huile de basilic	39 €
Thon en cubes marinés à l'asiatique et foie gras poêlé Saladine de palmiste rouge Aigre doux yuzu sésame	32 €
Clin d'œil végétarien Légumes grillés d'ici en original club sandwich Fraîcheur d'herbes folles Yaourt menthe combava	23 €



# L'Éveil des Sens

★★★★★



## Poissons

Ombrine tropicale et langouste Peau croustillante, mousseline de patate douce au gingembre Tartare de tomates cerises et cebettes, beurre blanc au citron vert	42 €
Noix de Saint Jacques et queues de gambas Nouilles sautées retour d'Asie, cacahuètes Bouillon de crustacés et cotto milli	46 €
Légine et foie gras poêlé Risotto morilles parmesan Fumet crémeux curcuma au Champagne brut	44 €

## Viandes

Mignon de filet de veau Jambon cru de parme et kaloupilé Croquant moelleux de sosso maïs et lentins de chênes, jus court épicé	46 €
Pigeon des Avirons de Mr Roche Mousseline de butternut et pomme dauphine, pastilla aux graines bio Sauce vin rouge et truffes d'été	44 €
Canon d'agneau de Sisteron Mesclun d'herbes et d'huile d'olive de Kalamata Samoussas de chèvre de takamaka au piment d'Espelette Jus réduit tomate et thym frais	49 €
Clin d'œil végétarien Risotto des sous-bois, mousseline de patate douce et note de gingembre Légumes cuisinés et chips croquantes	32 €



# L'Éveil des Sens

★★★★★



## Fromages

Quenelle de fromage de chèvre de Takamaka à l'ananas et aux noisettes Aigre-doux de tomates arbustes et saladine croquante	16 €
Le plateau de fromages affinés de notre Maître Fromager Alléosse accompagné de ses confitures	22 €

## Desserts

Ananas Victoria et noix de coco En découverte gourmande	16 €
L'éclair du Blue Margouillat Craquelin noisette, passion et chocolat noir Valrhona en deux façons	16 €
Mousse aérée de banane flambée et vanille Bourbon Croquants cacao et milk-shake letchis	16 €
Moelleux chaud au chocolat noir Menakao Note de tonka et fraîcheur de fruits rouges	16 €
Fraises et citrons des Makes Espuma chocolat blanc et mascarpone, tuiles dentelles aux agrumes	16 €
L'instant fraîcheur Nage de fruits frais du moment et son sorbet maison	16 €

L'origine de nos viandes est consultable sur notre tableau  
La liste des allergènes est disponible à la réception  
Nos tarifs sont nets et service compris



# L'Éveil des Sens

★★★★★



RELAIS & CHATEAUX.

## “Menu Saveurs”

Escapade en quatre plats

Gravlax de marlin mariné par nos soins, chantilly iodée à l’huître de Bretagne  
Baies de Timur et pommes vertes  
Saladine croquante aux saveurs d’Asie

\*\*\*

Daurade coryphène et crevettes sauvages snackées  
Voilage d’herbes fraîches et chouchou fondant au thym  
Ravioli croustillant et émulsion de crustacés coco-curry

\*\*\*

Suprême de caille des Avirons et sa cuisse rôtie  
Fine croute de dakatine et poivres rares, quelques pleurottes  
Mousseline de butternut et galette de racine façon darphin  
Jus court aux épices et foie gras

\*\*\*

Notre baba au rhum  
Déclinaison de fraises des Makes  
Crème montée au mascarpone et à la vanille Bourbon

*Menu à 85 euros par personne, hors boissons  
Accord des vins au tarif de 55 euros  
Quatre verres de vin de 10cl*

## “Menu Découverte”

Escapade en six plats

Notre Chef, Marc CHAPPOT vous invite à vous laisser guider par la tentation d’un menu surprise...  
Ce menu est valable pour l’ensemble des convives d’une même table

*Menu à 105 euros par personne, hors boissons  
Accord des vins au tarif de 85 euros  
Six verres de vin de 10cl*



# L'Éveil des Sens

★★★★★



## “Promenade entre Mers et Océans”

Escapade en huit plats

### King Crabe

Servi en effiloché aux herbes tendres, caviar osciètre, cube de marlin fumé par nos soins  
Chlorophylle de cresson

\*\*\*

### Noix de Saint Jacques

L'une rôtie, minestrone de chou chou “passion gingembre” et velouté glacé à la tomates olivette et cotto mili  
L'autre en fin tartare rafraîchi d'un sorbet gaspacho, gaines de sésames blonds

\*\*\*

### Langouste des eaux froides

Cuite au naturelle, palmiste rouge croquant, légère mayonnaise de canne à sucre, pamplemousses et noisettes

\*\*\*

### Légine de l'Antarctique

Confite à 63°C au thym frais, poêlée des sous-bois, moelleux de patate douce et pommes de terre ratte à l'huile d'olive et au curcuma  
Lamelles de truffes

\*\*\*

### Homard bleu et Encornets

Saisis à la plancha, pâtes Zitone façon pistou  
Condiment yuzu et pignons de pins, émulsion au poivron doux et basilic

\*\*\*

### Ombrine tropicale

Rôtie sur peau, ragoût de pois de terre, fèves et haricots frais de soja  
Bouillon de crustacés coco curry  
Raviolis croustillant

\*\*\*

### Fruits de la passion

En crémeux avec un assortiment de fruits frais  
Billes rafraîchissantes de sorbets maisons

\*\*\*

### Fraises des Makes

Rôties au miel péi  
Tiramisu façon Blue Margouillat  
Croquant spéculos et chocolat noir Valrhona

*Menu à 155 euros par personne, hors boissons*

*Accord des vins au tarif de 105 euros*

*Sept verres de vin de 10cl*