



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

Banane rôtie et poivres sauvages
Pain au curcuma

31 €

Saumon fumé par nos soins

Pamplemousse, crème émulsionnée et caviar Oscière
Sablé au thym frais

36 €

Queue de langouste

Pommes et choufous acidulés
Émulsion de vinaigre de canne et huile de basilic

39 €

Thon albacore de l'Océan Indien

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

 RELAIS & CHATEAUX

Poissons & Crustacés

Ombrine tropicale et langouste des Terres Australes

Risotto au basilic et pignons de pins, tomates anciennes au thym frais
Croquant de parmesan, émulsion de crustacés et note de vanille Bourbon

42 €

Noix de Saint Jacques et gambas sauvages

Écrasé de pommes de terre et de patates douces coco gingembre
Asperges vertes et blanches meunières, velouté de langouste au curry bio

46 €

Légine des eaux froides

Croustini maïs cacahuètes, riso aux coquillages
Chouchous fondants au curcuma, beurre blanc aux baies de timut

44 €

Viandes

Boeuf de Galice

En croûte d'herbes tendres
Pépites de foie gras poêlées, pommes dauphines, morilles et jus aux épices

49 €

Magret de canard des Landes Label Rouge

Cigare croustillant de cuisse confite, mousseline de racine légèrement fumé au bois de tamarin
Carottes aux agrumes, jus court au poivre vert et citronnelle

44 €

Agneau de Sisteron

Tartine de légumes grillés et chèvre de takamaka
Frites de sosso maïs au curry et jus court au caloupillé

47 €

Clin d'œil végétarien

Végétale

Risotto au pistou et pignons de pin, mousseline de patate douce et note de gingembre
Légumes cuisinés et chips croquantes

32 €

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 €

Banane

Mousse aérée de banane flambée et vanille Bourbon, croquants cacao et milk shake letchis

16 €

Chocolat Menakao

Moelleux chaud au chocolat noir, 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



“Saveurs”

Escapade en quatre plats

Pressé de foie gras de canard, cuisse confite et ananas Victoria
Parfum de rhum vieux et poivres sauvages
Sucrine et balsamique
Éclats d'amandes et tuile de pain bio

Pavé de légine des TAAF rôti au curcuma et thym frais
Raviole ouverte de salpicon de camarons d'eau douce et légumes au wok
Crumble salé aux sésames blonds
Écume de coquillages

Noisette de filet mignon de veau snackée à la plancha
Viennoise aux noix du Brésil et agrumes confits
Pommes rattes et lentins de chêne
Jus court au pinot noir et kaloupilé

Autour d'un parfait glacé aux deux citrons
Salade de fraises des Makes et cookie au cacao
Espuma chocolat noir Valrhona Equatorial

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

“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 Oceans”

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, graines 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*

Pour l'ensemble des convives d'une même table avant 21h00