

# Menu entre Terre & Mer - 6 Services

Thon Rouge Bluefin O-Toro  
*Emulsion à la Bergamotte*  
*Huile à l'Estragon, Poire Harrow Love*

Tataki de Veau Blanc de Dordogne  
*Sabayon de Garum de Boeuf*  
*Marmelade d'Oignon de Roscoff, Câpres, Jus de Veau*

Hamachi Yellowtail  
*Glaçage Beurre au Miso de Maïs, Quinoa Soufflés, Matcha*  
*Pakchoï Grillé au Garum de Poisson, Ventreche Teriyaki*

Pigeon de Vendée  
*Mariné au Shio Koji d'Orge, Coulis de Framboise Lactofermenté*  
*Ail Noir, Petite Brioche au Ragoût d'Abats, Lollipop de Cuisse,*  
*Aïoli au Sudachi*

## Pré-Dessert

Faisselle Fermière  
*Agrumes et Aloe Vera*  
*Sorbet Huile d'Olive des Pouilles*

Cannolo  
*Chocolat Noir Fumé, Anko et Marron*  
*Truffe Noire Melanosporum, Glace Sarrasin*

**135 Euros | Accord Mets-Vins + 60 € (3 verres)**

Les prix indiqués sont TTC - Service inclus - La liste des allergènes est à votre disposition  
Le choix des menus est pour l'ensemble des convives

# Land & Ocean Menu - 6 Services

Red Tuna Bluefin O-Toro  
*Bergamotte Emulsion*  
*Tarragon Oli Infusion, Pear Harrow Love*

White Veal Tataki Dordogne  
*Sabayon of Beef Garum*  
*Roscoff Red Onion Marmelade, Capers, Veal Jus*

Yellowtail Hamachi  
*Glazed with Corn Miso Butter, Crispy Quinoa, Matcha*  
*Grilled Pakchoy Fish Garum, Teriyaki Belly*

Pigeon from Vendée  
*Marinated with Barley Shio Koji, Purée of Lacto-fermented Raspberries*  
*Black Garlic, Ragu of Offal, Pigeon Lollipop,*  
*Garlic Sudachi Aioli*

Dessert Taster

Farm Yogurt  
*Citrus and Aloe Vera*  
*Puglia Olive Sorbet*

Cannolo  
*Smoke Dark Chocolate, Chestnut and Red Bean*  
*Melanosporum BLack Truffle, Bluckwheat Ice Cream*

**135 Euros | Food and Wine Pairing + 60 € (3 glasses)**

*All prices are VAT and service included - List of allergens on request*

*The choice of the menus will be the same for all the guest*

# Menu Terre - 3 Services

Tataki de Veau Blanc de Dordogne

*Sabayon de Garum de Boeuf  
Marmelade d'Oignon de Roscoff, Câpres, Jus de Veau*

Pigeon de Vendée

*Mariné au Shio Koji d'Orge, Coulis de Framboise Lactofermenté  
Ail Noir, Petite Brioche au Ragoût d'Abats, Lollipop de Cuisse,  
Aïoli au Sudachi*

Pré-Dessert

Cannolo

*Chocolat Noir Fumé, Anko et Marron  
Truffe Noire Melanosporum, Glace Sarrasin*

**90 Euros | Accord Mets-Vins + 40 € (2 verres)**

Les prix indiqués sont TTC - Service inclus - La liste des allergènes est à votre disposition

# Land Menu - 3 Services

White Veal Tataki Dordogne  
*Sabayon of Beef Garum  
Roscoff Red Onion Marmelade, Capers, Veal Jus*

Pigeon from Vendée  
*Marinated with Barley Shio Koji, Purée of Lacto-fermented Raspberries  
Black Garlic, Ragu of Offal, Pigeon Lollipop,  
Garlic Sudachi Aioli*

Dessert Taster

Cannolo  
*Smoke Dark Chocolate, Chestnut and Red Bean  
Melanosporum Black Truffle, Buckwheat Ice Cream*

**90 Euros | Food and Wine Pairing + 40 € (2 glasses)**

*All prices are VAT and service included - List of allergens on request*

# Menu Mer - 3 Services

Thon Rouge Bluefin O-Toro  
*Emulsion à la Bergamotte*  
*Huile à l'Estragon, Poire Harrow Love*

Hamachi Yellowtail  
*Glaçage Beurre au Miso de Maïs, Quinoa Soufflés, Matcha*  
*Pakchoï Grillé au Garum de Poisson, Ventreche Teriyaki*

Pré-Dessert

Faisselle fermière  
*Agrumes et Aloe Vera*  
*Sorbet huile d'Olive des Pouilles*

**90 Euros | Accord Mets-Vins + 40 € (2 verres)**

Les prix indiqués sont TTC - Service inclus - La liste des allergènes est à votre disposition

# Ocean Menu - 3 Services

Red Tuna Bluefin O-Toro  
*Bergamotte Emulsion  
Tarragon Oli Infusion, Pear Harrow Love*

Yellowtail Hamachi  
*Glazed with Corn Miso Butter, Crispy Quinoa, Matcha  
Grilled Pakchoy Fish Garum, Teriyaki Belly*

Dessert Taster

Farm Yogurt  
*Citrus and Aloe Vera  
Puglia Olive Sorbet*

**90 Euros | Food and Wine Pairing + 40 € (2 glasses)**

*All prices are VAT and service included - List of allergens on request*

# Menu M\_ontagne - 3 Services

## Raviolis Tonkatsu

*Au Porc Duroc Braisé, Ricotta et Foie Gras du Sud-Ouest  
Bouillon d'Oignon de Roscoff et Jambon Cuit, Huile à la Truffe*

## Chevreuril

*Mariné au Vin Brûlé, Beurre de Sapin  
Jus Réduit à la Betterave, Gelée de Canneberges*

## Pré-Dessert

## Financier Pistache

*Kaki poché à l'Ume, Glace Vanille Pistache Miso*

**110 Euros | Accord Mets-Vins + 40 € (2 verres)**

Notre sélection de fromage frais et Affinés Italiens

30€

Les prix indiqués sont TTC - Service inclus - La liste des allergènes est à votre disposition

# Menu M\_ountain - 3 Services

## Raviolis Tonkatsu

*Braised Duroc Pork, Ricotta and Foie Gras  
Roscoff Onion and Cured Ham Stock, Truffle Oil*

## Venison

*Marinated in Burn Wine, Fir Tree Infused Butter  
Beetroot Jus, Cranberries Jelly*

## Dessert Taster

## Financier Pistache

*Poached Persimmon with Japanese Plum, Vanilla Ice Cream, Pistache Miso*

**110 Euros | Food and Wine Pairing + 40 € (2 glasses)**

Our selection of Fresh and Mature Italian Cheese

30€

*All prices are VAT and service included - List of allergens on request*