

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*

Wagyu A5 Kagoshima

*Fantaisie de légumes, voile de Daikon acidulé
Sauce à l'ail noir, oeuf sphérifié et wasabi*

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*

Wagyu A5 Kagoshima

*Vegetebales fantasy, veil of Daikon sweet and sour
Black garlic sauce, spherify egg yolk, wasabi*

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