

LE CERCLE DE MONTAIGN&

ENTRÉES

Œuf parfait confit à 64° & truffe d'été	19
Crèmeux de pomme de terre fumé & sauce périgueux	
Tomates cerises & Burrata	
Eau de tomate, bavaroise de burrata & pickles de pêche	18
Foie gras de canard "en Opéra"	
Algues, tuile croustillante, gel citron & voile de Sauternes	23
Tataki de thon	
Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de pastèques	21
Caviar Petrossian, Oscietre Impérial	
- boîte de 30 gr	140
- boîte de 50 gr	230

PLATS

Merlu	31
Contisé au chorizo, poivrons farcis & sauce piquillos et safran	
Médailon de Lotte	39
Langoustine croustillante, légumes d'été glacés & bisque corsée	
Linguine aux crevettes ou homard bleu	29 / 75
Bisque corsée au piment d'Espelette	
Filet de boeuf (origine France), viennoise de poivre & sauce bordelaise	37
Accompagnement au choix : purée de pommes de terre ou poêlée de légumes	
Boeuf wagyu A5 (origine Japon)	59
Pommes dauphines & condiment ail noir	
Canette (origine France)	29
Filet en basse température, macis, polenta croustillante & légumes croquants	

FROMAGES & DESSERTS

Fromages d'exception, sélectionnés et affinés par la Maison Beillevaire	15
Île Flottante	
Blanc-manger, coeur coulant pistache, abricot & crème anglaise	14
Tartelette framboise	
Mousse au citron noir & sorbet aux herbes fraîches	14
Le Montaigne	
Crème glacée et caramel au Cognac XO, Guanaja 70% & biscuit fleur de sel	14

LE CERCLE DE MONTAIGN&

MENU EN 3 CHAPITRES (hors samedi soir)

50

Œuf parfait confit à 64° & truffe d'été

Crèmeux de pomme de terre fumé & sauce périgueux

Canette

Filet en basse température, macis, polenta croustillante et légumes croquants

Dessert au choix

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES

97

Tataki de thon

Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de pastèques

Foie gras de canard

Algues, tuile croustillante, gel citron & voile de Sauternes

Médailon de Lotte

Langoustine croustillante, carotte glacé & bisque corsée

Le filet de bœuf, viennoise de poivre à la moelle & sauce bordelaise

Pomme dauphine & condiment à l'ail noir

Dessert au choix

LE CERCLE DE MONTAIGN&

STARTERS

64° Candied Egg & summer truffle Smoked potato cream & Périgueux sauce	19
Cherry tomatoes & Burrata Tomato water, burrata bavaroise & peach pickles	18
Duck foie gras Seaweed, crispy biscuit, lemon gel & Sauternes veil	23
Tuna tataki Coconut and lime sauce, ponzu & watermelon pickles	21
Petrossian Caviar, Imperial Oscietra - 30 g - 50 g	140 230

MAIN COURSE

Hake Chorizo, stuffed peppers & piquillo and saffron sauce	31
Monkfish medallion Crispy langoustine, glazed summer vegetables & shellfish bisque	39
Linguine with shrimp or blue lobster Bisque sauce & Espelette pepper	29 / 75
Beef fillet (origin France), pepper crust & Bordelaise sauce Choice of accompaniment: mashed potatoes or sautéed vegetables	37
Wagyu A5 beef (origin Japan) Dauphine potatoes & black garlic condiment	59
Duckling (origin France) Slow-cooked fillet, crispy polenta & vegetables	29

CHEESES & DESSERTS

Exceptional cheeses, selected and matured by Maison Beillevoire	15
Floating Island Blanc-manger with pistachio heart, apricot & custard	14
Raspberry tartlet Black lemon mousse & fresh herb sorbet	14
Le Montaigne Cognac XO ice cream and caramel, Guanaja 70% & salty biscuit	14

MENU IN 3 CHAPTERS (except Saturday evening)

50

64° Candied Egg & summer truffle
Smoked potato cream & Périgueux sauce

Duckling
Slow-cooked fillet, mace, crispy polenta & vegetables

Dessert of your choice

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS

97

Tuna tataki
Coconut and lime sauce, ponzu & watermelon pickles

Duck Foie Gras
Seaweed, crispy biscuit, lemon gel & Sauternes veil

Monkfish medallion
Crispy langoustine, glazed summer vegetables & shellfish bisque

Beef Fillet, Pepper Crust with Bone Marrow, Bordelaise Sauce
Dauphine potatoes & black garlic condiment

Dessert of your choice