

LE CERCLE DE MONTAIGN&

ENTRÉES

Œuf parfait confit à 64° & truffe d'été Crèmeux de pomme de terre fumé & sauce périgueux	19
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 thonine Sauce noix de coco et citron vert, ponzu & pickles de pastèques	21

PLATS

Dorade Sébaste Fumet aux oeufs de poissons, poireaux confits & pignons de pin	31
Médailon de lotte Langoustine croustillante, fenouil glacé & bisque corsée	39
Linguine aux crevettes ou homard bleu Bisque corsée au piment d'Espelette	29 / 75
Filet de boeuf (origine France), viennoise de poivre & sauce bordelaise Accompagnement au choix : purée de pommes de terre ou poêlée de légumes	37
Ris de veau (origine Italie) Laqué au soja, shité, purée de pommes de terre & jus au Xéres	48
Suprême de poulet jaune (origine France) Basse température, jus de volaille au saké, butternut confit & chataignes	29

FROMAGES & DESSERTS

Fromages d'exception, sélectionnés et affinés par la Maison Beillevaire	15
Baba au Cognac Crème onctueuse à la vanille & raisin au verjus	14
Tartelette framboise Mousse au citron noir & sorbet aux herbes fraîches	14
Brioche perdue & chocolat 70% Espuma au gruë de cacao, glace au pain grillé, pressé de poire & sauce au chocolat	14

MENU EN 3 CHAPITRES (hors samedi soir)

50

Œuf parfait confit à 64° & truffe d'été

Crèmeux de pomme de terre fumé & sauce périgueux

Suprême de poulet jaune

Basse température, jus de volaille au saké, butternut confit & chataîgne

Dessert au choix

MENU DÉGUSTATION, EN 5 CHAPITRES

97

Tataki de thonine

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, fenouil glacé & bisque corsée

Filet de boeuf, viennoise de poivre & 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

MAIN COURSE

Red Sea Bream Fish roe broth, braised leeks & pine nuts	31
Monkfish medallion Crispy langoustine, glazed fennel & 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
Veal Sweetbreads (origin Italy) Soy-glazed, shiitake mushrooms, potato purée & Sherry jus	48
Yellow Chicken Supreme (origin France) Slow-cooked, Saké-infused poultry jus, confit butternut & chestnuts	29

CHEESES & DESSERTS

Exceptional cheeses, selected and matured by Maison Beillevaire	15
Cognac Baba Vanilla cream & grapes	14
Raspberry tartlet Black lemon mousse & fresh herbs sorbet	14
French Toasted Brioche & 70% Chocolate Cocoa foam, toasted bread ice cream, pear & chocolate sauce	14

MENU IN 3 CHAPTERS (except Saturday evening)

50

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

Yellow Chicken Supreme
Slow-cooked, Saké-infused poultry jus, confit butternut & chestnuts

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 fennel & shellfish bisque

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

Dessert of your choice