FINE FUSION INDIENNE

BENGALE

Prélude

L'ancien comptoir de l'Inde française, la ville de Pondichéry, est l'inspiration liminaire de cette histoire sensorielle. Ce récit culinaire fusionne à la fois les parfums et les saveurs authentiques de l'Inde ainsi que le rafinement et la richesse du patrimoine gastronomique français.

Nous vous invitons à construire -ou à déconstruire- cette aventure dont vous êtes le protagoniste

Partition gastronomique

Inclusions

CONSOMMÉ ROYAL VG
BASMATI AU SAFRAN
NAAN AU GHEE G
MISHTI DOI
CHUTNEY DE TOMATES
CHUTNEY DE MANGUES

Le Narratif

FORÊT NOIRE DU SAGUENAY.....25
Champignons sauvages, bouillon au safran, lentilles Beluga, VG achaar de betteraves jaunes, gel de tamarin

BURRATA BENGALI.....26
Burrata fraîche, betteraves confites, achaar de mangues, VG hibiscus, huile de curry leaf, kala namak, tuile de riz noir

RIVIÈRE DE PONDICHÉRY.....38
Queue de homard, beurre blanc fumet, achaar de fraises kashmiri, mousse safranée, gel de citron vert

FILO DU CACHEMIRE.....22 G
Agneau de l'Orée, tartelette friable, coriandre, tarka, raïta

PÉTONCLES PANCH PHORON..... 40
Croûte cajou, beurre blanc au citron noir, fenouil, gel de concombre

MOSAIQUE DE LÉGUMES..... ...22 VG
Légumes du moment, curcuma, raïta, menthe, panch phoron grillé

Le Récit

AGNEAU MINUIT KASHMIRI..... 70
Selle d'agneau de L'Orée, fumée hickory, jus corsé kashmiri, miel de sarrasin, mousseline de céleri-rave, labneh à l'eau de rose

BLACK FISH BENGALI..... 40
Truite des Bobines, croûte noire, curcuma, mousse hibiscus, G labneh au citron noir

POULET KORMA *LUNCKNOWI*.....32
Poitrine marinée, korma royal cajou, tomates confites, safran, chutney coriandre & menthe

CHOU-FLEUR MASOOR DAL.....28 VG
Pavé doré, masoor dal de tomates rôties, lentilles corail, cardamome, tarka moutarde-cumin, raisins secs kashmiri

MAGRET BISHNUPUR.....42
Canard du Québec, betteraves dorées, achaar de bleuets sauvages, jus corsé kashmiri & miel de sarrasin, labneh safrané

PANEER KORMA *LUNCKNOWI*.....30 VG
Paneer mariné, korma royal cajou, tomates confites, safran, chutney coriandre & menthe

L'épilogue

ÉCLAT À PROMENADE BEACH.....18
Chocolat blanc, sésame noir, pistaches, safran

CRÈME BRÛLÉE CHAI MASALA.....14
Infusion de chaï, sirop d'érable, compote de fraises, cardamome

VG *Plats végétariens, versions véganes disponibles*

G *Plats contenants du gluten*

L'ensemble de nos plats contient des produits laitiers

BENGALE

Bulles

Crémant de Bourgogne rosé, Louis Bouillot - Perle d'Aurore	16 / 75
Champagne Paul Lebrun, L'irremplaçable, Blanc de blanc - Chardonnay	135
Champagne Roger Constant Lemaire, Sélect Réserve - Meunier	162
Chamagne rosé Marc Chauvet Cuvée Rubis - Pinot Noir	168
Champagne Laurent Perrier, La Cuvée Brut - Chardonnay	170
Champagne Ovalie - Chardonnay/Pinot noir, 2014	240

Blancs, rosés, oranges

Fontanafredda Gavi, Cortese, Piémont	13 / 62
Domaine Bosc, Marsanne, Languedoc-Rousillon	17 / 80
Domaine Terre Davau, Grenache blanc / Clairette, Rhône	17 / 75
Haute Saison, Maison Lafont, Vidal/Frontenac/Cayuga, Québec	51
Dino Riesling RAW, Strub1710, orange de macération, Allemagne	98
Sancerre, Domaine Renaissance, AOC Sauvignon Blanc	125
Rousset de Savoie AOC, Domaine de Lucey, Les Monettes, France, Altesse, 2022	112
Saint-Véran 'En Crèches' AOC, Famille Paquet, Bourgogne, Chardonnay, 2020	135
Chablis 1er Cru, Mont de Milieu, La *Mandelière* 2022	189
Chablis 1er Cru, Domaine Besson, *Montmains*, **1500ml**	292
Chassagne-Montrachet Aurore Bachelet, AOC, Chardonnay, Côte de Baune 2023	312

Rouges

Château de Cabrières 2020, Languedoc, Syrah/Grenache	17 / 80
Chianti Classico Carpineto Riserva 2020, Sangiovese, Toscane	17 / 80
Cahors Grand Vin Seigneur AOC, Château de Haute-Serre 2022, Malbec	20 / 96
Costes du Château Féret-Lambert, Bordeaux Supérieur 2018, Cab-S | Merlot	70
Michel Tissot & Fils Côtes du Jura 2023, Pinot Noir/Poulsard/Trousseau	70
Montagne St-Émilion AOC, Merlot/Cab-S/Cab Franc, Bordeaux 2020	85
Château Bois-Malot, Bordeaux Supérieur, Cab-S/Merlot/Cab-F 2015	88
Bécarre, Touraine-Amboise, Cabernet Franc, Loire 2023	98
Valrion, Lalande de Pomérol 2019, Malbec/Merlot/Cab-S/Cab-F	105
Crozes-Hermitage AOC, Hugo & Pauline Villa, France, Syrah 2023	125
Gigondas AOP, Font-Sane, Vallée du Rhône - France, Grenache/Syrah/Mourv, 2020	138
Rosso Di Marte Bolgheri DOC 2022 , Merlot/Cab-S/Cab-F/Petit Verdot, Toscane	150
Préface, St-Joseph AOC 2024, Syrah	168
Ségla Margaux AOC - Cab-S/Merlot/Petit Verdot - Bordeaux 2016	215
Brunello Di Montalcino DOCG, Toscane - Italie, Sangiovese, 2016	291