

1217

NOS FOURNISSEURS DE GOÛT
NOS FOURNISSEURS DE GOÛT

Au Fournil des Vignes (69)

Herbes et Fleurs de notre jardin

Légumes et œufs de notre potager des Ravatys Julien (69)

Alpes viandes (73)

Homards Acadiens (69)

Volailles Miéral Valéry Miéral (01)

Côté Frais (69)

BALADE AU CHATEAU

88 EUROS

PETIT POIS GREEN PEA

Au barbecue, morilles, nduja, pomelo, basilic thaï
Grilled and mashed green pea, morel mushroom,
nduja, pomelo, basilic thaï

✂ ✂ ✂

ARTICHAUT ARTICHOKE

En textures, kumquat, salicorne, chimichurri,
jus de barigoule aux effluves d'amaretto
Kumquat, samphire, chimichurri sauce,
barigoule juice with a hint of amaretto

✂ ✂ ✂

AGNEAU LAMB

Faux filet, camaïeu de carottes, satay,
dattes, double jus, carotte et jus d'agneau
Sirloin steak, sliced carrot, satay,
dates puree, lamb juice

✂ ✂ ✂

KIWI KIWI

Rafraîchi à l'huile d'olive et bergamote, crémeux au yuzu,
fine meringue, jus kiwi aneth, glace huile d'olive
Refreshed with olive oil and bergamot, yuzu cream,
delicate meringue, kiwi-dill jus, olive oil ice cream

ou *or*

CHOCOLAT CHOCOLATE

Gâteau retour d'enfance servi chaud, mousse tiède,
praliné pécan, crème glacée lactée
Warm childhood cake, chocolate mousse,
pecan praline, milky ice cream

PROMENADE DANS LES JARDINS

138 EUROS

ASPERGE VERTE GREEN ASPARAGUS

Oseille, jaune d'œuf confit, agrumes, bouillon de pain brûlé
Green asparagus, sorrel, confit egg yolk,
citrus fruits, burnet bread broth

✂ ✂ ✂

MAQUEREAU MACKEREL

À la flamme, aguachile, concombre, radis, shiso
Flame grilled mackerel, aguachile, cucumber,
radish, shiso

✂ ✂ ✂

PETIT POIS GREEN PEA

Au barbecue, morilles, nduja, pomelo, basilic thaï
Grilled and mashed green pea, morel mushroom,
nduja, pomelo, basilic thaï

✂ ✂ ✂

LIEU JAUNE POLLOCK

Cuit nacré, gnocchi fondant au citron confit, fenouil,
condiment citron, infusion de crustacés et citronnelle
Pearl-cooked pollock, preserved lemon gnocchi, fennel,
citrus condiment, shellfish and lemongrass infusion

✂ ✂ ✂

PIGEON PIGEON

Cuit sur coffre, cuisse confite, pois chiche, huître,
fruit rouge du moment acidulé, jus de pigeon
Pigeon roasted on the bone, slow-cooked leg,
houmous, oyster, pickled red fruit, pigeon jus

✂ ✂ ✂

FRAISE RHUBARBE RHUBARB STRAWBERRY

Vanille et sorbet shiso
Vanilla and shiso sorbet

ou

CHOCOLAT CHOCOLATE

Gâteau retour d'enfance servi chaud, mousse tiède,
praliné pécan, crème glacée lactée
Warm childhood cake, chocolate mousse,
pecan praline, milky ice cream

LA CARTE

Les entrées

L'asperge verte, oseille, jaune d'œuf confit, agrumes, bouillon de pain brûlé	36 euros
Le petit pois au barbecue, morilles, nduja, pomelo, basilic thaï	42 euros
Le maquereau à la flamme, aguachile, concombre, radis, shiso	38 euros

Les plats

L'artichaut en textures, kumquat, salicorne, chimichurri, jus de barigoule aux effluves d'amaretto	42 euros
Lieu jaune de ligne cuit nacré, gnocchi fondant au citron confit, fenouil, condiment citron, infusion de crustacés et citronnelle	52 euros
L'agneau, faux filet, camaïeu de carottes, satay, dattes, double jus, carotte et jus d'agneau	54 euros
Le pigeon cuit sur coffre, cuisse confite, pois chiche, huître, fruit rouge du moment acidulé, jus de pigeon	62 euros

Les desserts

Plateau de fromage	30 euros
La fraise et la rhubarbe aux pluriels, vanille, sorbet shiso	20 euros
Le kiwi rafraîchi à l'huile d'olive et bergamote, crémeux au yuzu, fine meringue, jus kiwi aneth, glace huile d'olive	20 euros
Le chocolat, gâteau retour d'enfance servi chaud, mousse tiède, praliné pécan, crème glacée lactée	25 euros

OUR MENU

Starters

Green asparagus, sorrel, confit egg yolk, wild garlic, citrus fruits, burnet bread broth	36 euros
Grilled and mashed green pea, morel mushroom, nduja, pomelo, basilic thaï	42 euros
Flame grilled mackerel, aguachile, cucumber, radish, shiso	38 euros

Main courses

Artichoke, kumquat, samphire, chimichurri sauce, barigoule juice with a hint of amaretto	42 euros
Pearl-cooked pollock fish, preserved lemon gnocchi, fennel, citrus condiment, shellfish and lemongrass infusion	52 euros
Sirloin lamb steak, sliced carrot, satay, dates puree, lambe juice	54 euros
Slow cooked pigeon, houmous, oyster, pickled red fruit	62 euros

Desserts

Cheese platter	30 euros
Strawberries and rhubarb, vanilla, shiso sorbet	20 euros
Refreshed with olive oil and bergamot, yuzu cream, delicate meringue, kiwi-dill jus, olive oil ice cream	20 euros
Warm childhood cake, chocolate mousse, pecan praline, milky ice cream	25 euros