

*restaurant*

mmf

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD  
CHEF DE CUISINE STEPHAN BERNARD

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES ET TAXES COMPRIS

## E N T R É E S

### ASPERGES VERTES DE MALLEMORT

MORILLES CONTISÉES, ESPUMA AU VIN JAUNE

65 €

### LANGOUSTINES ROYALES

ÉTUVÉE DE POIREAUX ET JUS DE TÊTES AU CURRY

85 €

### BOUQUET DE LÉGUMES

CHOU RAVE MARINÉ, COULIS TRUFFÉ

50 €

### TARTELETTE AU CAVIAR GOLDEN

RISOTTO DE BLETTES, CRÈME BATTUE ACIDULÉE

90 €

## P L A T S

### SAINT-PIERRE

RADIS « DAÏKON » CARAMÉLISÉS, BEURRE BLANC AU CAVIAR

90 €

### HOMARD BLEU DE BRETAGNE

AU BINCHOTAN, CROUSTADE DE PETIT POIS, ANGUILE FUMÉE  
ET SAUCE CHAUSEY

95 €

### PIGEON ROYAL

CAROTTES LAQUÉES AU GINGEMBRE ET MIEL, SAUCE PORTO  
INFUSÉE À LA BONITE

85 €

### RIS DE VEAU

À LA GRENOBLOISE, HUÎTRE ET SALICORNE,  
POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER

95 €

# D E S S E R T S

## FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

22 €

## SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

GLACE À LA VANILLE

20 €

*L'ACCORD PARFAIT... PORTO TAWNY 10 ANS QUINTA DO NOVAL - VERRE 22€*

## CRÉATION AUTOUR DE LA FRAMBOISE

GANACHE À LA ROSE, CHOCOLAT BLANC

18 €

*L'ACCORD PARFAIT... SAUTERNES LA TOUR BLANCHE 2015 - ½ BOUTEILLE 80€*

## RENAISSANCE PRINTANIÈRE

DULCE DE LECHE, CRÉMEUX GIANDUJA,  
NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

22 €

*L'ACCORD PARFAIT... VOUVRAY CLOS DU BOURG 2018 - VERRE 22€*



M E N U C A R T E B L A N C H E

"LE CHEF VOUS PROPOSE UN MENU CARTE BLANCHE  
UNIQUE, EN QUATRE TEMPS, IMPROVISÉ CHAQUE JOUR "

LE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

190 €

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES ET TAXES COMPRIS

## S T A R T E R S

### MALLEMORT GREEN ASPARAGUS

CONTISED MORELS, VIN JAUNE ESPUMA

65 €

### ROYAL LANGOUSTINE

STEAMED LEEKS, LANGOUSTINE'S HEAD JUICE WITH CURRY

85 €

### VEGETABLES BOUQUET

MARINED KOHLRABI, TRUFFLE COULIS

50 €

### GOLDEN CAVIAR TARTLET

CHARD RISOTTO, SOUR CREAM

90 €

## MAIN COURSES

### JOHN DORY

CARAMELIZED « DAÏKON » RADISH, WHITE BUTTER SAUCE  
WITH CAVIAR

90 €

### BRITTANY BLUE LOBSTER

BINCHOTAN STYLE, PEAS « CROUSTADE », SMOKED EEL,  
CHAUSEY SAUCE

95 €

### ROYAL PIGEON

GINGER AND HONEY GLAZED CARROTS,  
BONITO INFUSED PORT SAUCE

85 €

### SWEETBREAD

GRENOBLOISE STYLE, OYSTER AND SALICORNIA,  
NOIRMOUTIER POTATOES

95 €

## D E S S E R T S

### CHEESE

FROM LAURENT DUBOIS "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE"

22 €

### CHOCOLATE SOUFFLÉ

WITH VANILLA ICE CREAM

20 €

*THE PERFECT PAIRING... PORTO TAWNY 10 ANS QUINTA DO NOVAL - GLASS 22€*

### RASPBERRY CREATION

ROSE GANACHE, WHITE CHOCOLATE

18 €

*THE PERFECT PAIRING... SAUTERNES LA TOUR BLANCHE 2015 - ½ BOTTLE 80€*

### SPRING REBIRTH

DULCE DE LECHE, GIANDUJA CREAM, CARAMELIZED PECAN NUTS

22 €

*THE PERFECT PAIRING... VOUVRAY CLOS DU BOURG 2018 - GLASS 22€*





C A R T E B L A N C H E M E N U

"THE CHEF OFFERS YOU A UNIQUE CARTE BLANCHE MENU, IN  
FOUR COURSES, IMPROVISED EVERY DAY"

THE MENU IS SERVED FOR THE WHOLE TABLE

190 €

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES ET TAXES COMPRIS