



LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

## *Les Essais de Montaigne*

*par le Chef Oli Williamson*

55 euros

### *Chapitre 1*

**Canapés**

*Appetisers*

### *Chapitre 2*

**Tartelette de printemps**

Petits pois, asperges, champignons

*Spring tartlet, peas, asparagus, mushrooms*

### *Chapitre 3*

**Pintade**

Tomates anciennes, doenjung (soja coréen)

*Guinea fowl, old tomatoes, doenjung (Korean soybean)*

**Sélection de fromages de Madame Fromage (supp. 18€)**

Nid d'abeilles de l'Essaim de la Reine, raisins secs au Sauternes

*Selection of cheeses of Madame Fromage, honeycomb of the Swarm of the Queen, raisins in Sauternes*

### *Chapitre 4*

**Rhubarbe**

Meringue, thé au jasmin, lait ribot

*Rhubarb, meringue, jasmine tea, ribot milk*

### *Chapitre 5*

**Mignardises**

**Menu disponible au déjeuner uniquement / Lunch menu only**

Ce menu peut varier selon l'arrivage / *This menu is subject to change depending on produce availability.*

Pour tout régime alimentaire particulier, allergie ou intolérance, le chef vous propose une alternative personnalisée.

*For any special dietary requirements, allergies or intolerances, the chef will offer you a personalised alternative.*

Prix nets, service compris



LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

## *Menu Ecriture*

*par le Chef Oli Williamson*

**95 euros**

### *Chapitre 1*

**Canapés**

*Appetisers*

### *Chapitre 2*

**Tartelette**

Champignons, ail des ours, ail noir, oignons grillés

*Tartlet with Mushrooms, wild garlic, black garlic, grilled onions*

### *Chapitre 3*

**Bouillon**

Bœuf maturé, noix noire, salsifis, os à moelle fumée

*Broth, Matured beef, black walnuts, salsify, smoked marrow bone*

### *Chapitre 4*

**Barbue**

Farcie au Saint-Jacques, ponzu d'orange sanguine, kimchi, asperge blanche

*Brill, stuffed with scallops, blood orange ponzu, kimchi, white asparagus*

**Sélection de fromages de Madame Fromage (supp. 18€)**

Nid d'abeilles de l'Essaim de la Reine, raisins secs au Sauternes

*Selection of cheeses, honeycomb of the Swarm of the Queen, raisins in Sauternes*

### *Chapitre 5*

**Fraise**

Gariguettes, crème cardamome, menthe bergamote

*Gariguettes, cardamom cream, bergamot mint*

### *Chapitre 6*

**Chocolat noir**

Sarrasin, caramel, poivre Voatsiperifery

*Dark chocolate, buckwheat, caramel, Voatsiperifery pepper*

### *Chapitre 7*

**Mignardises**

**Menu disponible au déjeuner et au dîner, du mardi au vendredi / Menu available for lunch and dinner, Tuesday to Friday**

Ce menu peut varier selon l'arrivage / *This menu is subject to change depending on produce availability.*

Pour tout régime alimentaire particulier, allergie ou intolérance, le chef vous propose une alternative personnalisée.

*For any special dietary requirements, allergies or intolerances, the chef will offer you a personalised alternative.*

Prix nets, service compris / *Net prices, service included*