



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*



LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

Menu Signature

par le Chef Oli Williamson

125 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

Tartare

Crevette grise, bergamote, menthe, gingembre

Prawn tartare with bergamot, mint and ginger

Chapitre 4

Bouillon

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

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

Chapitre 5

Barbue

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

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

Chapitre 6

Pigeon farci

Potimarron aux épices, Umeboshi, ventrèche, sauce maître chinoise

Stuffed pigeon, spiced pumpkin, Ume Boshi, ventrèche, chinese masterstock

Chapitre 7

Fraise

Gariguettes, crème cardamome, menthe bergamote

Gariguettes, cardamom cream, bergamot mint

Chapitre 8

Chocolat noir

Sarrasin, caramel, poivre Voatsiperifery

Dark chocolate, buckwheat, caramel, Voatsiperifery pepper

Chapitre 9

Mignardises

Menu disponible au dîner, du mardi au samedi / Dinner menu available Tuesday to Saturday

Sélection de fromages de Madame Fromage, nid d'abeilles de l'Essaim de la Reine, raisins secs au Sauternes (+18€)

Selection of cheeses, honeycomb of the Swarm of the Queen, raisins in Sauternes (+18€)

Ces menus peuvent varier selon l'arrivage. / These menus is subject to change depending on produce availability.

Prix nets, service compris / Net prices, service included