

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE – *carte élaborée avec la complicité de mes équipes*

EMBARQUONS, ENSEMBLE...

Le Canard

L'appât: Eau de pomme verte, magret fumé et graines à l'ancienne acidulées
Foie gras mi-cuit, moût de raisin à la moutarde de Brive
Cuisse confite en dim sum, bouillon au vinaigre de cidre

78 €

La Langoustine

L'appât: Eau de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail
À cru, caviar Impérial, citron frais et crème poivrée évolutive
Rôtie aux agrumes, énoiki à la pistache, nage de coco-citron vert

190 €

Le Céleri - truffe noire

L'appât: en consommé et grillé, pomme chanteclerc
Céleri rémoulade de mon enfance, feuilles végétales
Cuit au four cœur coulant, livèche, sauce balsamique truffée

128 €

Le Homard - mûre

L'appât: Consommé pris, coudes, grains de fruit et feuille végétale
Le corps nacré, spaghetti de céleri, vinaigrette acidulée
Les pincés rôties, crémeux au corail

110 €

LAISSEZ-VOUS PIÉGER PAR LA PÊCHE...

Le Cabillaud

Nacré aux algues

Le fil: pommes de mer fondantes au citron

et « kokotxas » en petit ragoût relevés aux piments doux et poivron

La sauce: volaille à la feuille de citronnier

90 €

Le Sandre

Rôti à l'huile d'olive en écailles croustillantes

Le fil: salsifis crémeux et cuits en papillote à l'orange et verveine

La sauce: genevoise

95 €

La Coquille Saint-Jacques

Dorée au beurre de Normandie

Le fil: huîtres chaudes, concombre acidulé à l'aneth

La sauce: soupe de praires

95 €

...OU GUIDER PAR NOS INSPIRATIONS FERMIÈRES

L'Épaule d'Agneau (*pour 2 personnes*)

Fondante

Le fil: mousseline de pomme de terre aux zestes de citron, boulangère à l'oignon des Cévennes

Le jus: infusé au cumin

190 €

La Volaille - Ecrevisses

La prise : le corps du crustacé et la cuisse rôtie

Le fil : gratiné de blettes au vieux parmesan

L'hameçon : la poitrine et ses pinces

Feuille croquante, bonbon acidulé et vinaigrette cabernet

135 €

Le Lapin

L'épaule confite à la moutarde et petits carrés à la sauge

Le fil: linguine « comme à la maison » et physalis confits acidulés

Le jus: ambré

85 €

Le Chevreuil

Le dos rôti aux dragées

Le fil: le coing, confit, croquant et en purée acidulée, jus au poivre noir de Kampot

145 €

Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française

LE GRAND LARGE

La Langoustine

L'appât: Eau de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail
À cru, caviar Impérial, citron frais et crème poivrée évolutive
Rôtie aux agrumes, énoki à la pistache, nage de coco-citron vert

La Coquille Saint-Jacques

Dorée au beurre de Normandie
Le fil: huîtres chaudes, concombre acidulé à l'aneth
La sauce: soupe de praires

Le Chevreuil

Le dos rôti aux dragées
Le fil: le coing, confit, croquant et en purée acidulée, jus au poivre noir de Kampot

Le Fromage

Sélection affinée par nos Maîtres fromagers

Le Miel

La Touche: compotée d'oignon rouge, faisselle et baie de Tasmanie
Le Dessert: de châtaignier, poire et amandes craquantes
La Sucrierie: nids d'abeilles chocolatés, miellés

350 €

L'équipe de sommellerie vous suggère un accord mets et vins pour accompagner ce menu

195 €

LE MOULINET AU FIL DU TEMPS

Le Canard

L'appât: Eau de pomme verte, magret fumé et graines à l'ancienne acidulées
Foie gras mi-cuit, moût de raisin à la moutarde de Brive
Cuisse confite en dim sum, bouillon au vinaigre de cidre

Le Cabillaud

Nacré aux algues

Le fil: pommes de mer fondantes au citron
et « kokotxas » en petit ragoût relevés aux piments doux et poivron
La sauce: volaille à la feuille de citronnier

Ou

Le Lapin

L'épaule confite à la moutarde et petits carrés à la sauge
Le fil: linguine « comme à la maison » et physalis confits acidulés
Le jus: ambré

Le Chocolat Jamaya

La touche: meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise
Le dessert: de Jamaïque en ganache intense, parfait, dentelle croustillante, poivre et sel
La sucrerie: en éclat et légèreté

195 €

« Cumuler l'art, le goût, le partage.
Ma passion pour ce métier est absolue.
S'enquérir de son passé, participer à son présent et garantir pour
de nombreuses années encore la main de l'homme.
La gourmandise à l'infini. »

FRANCOIS PERRET – carte élaborée avec la complicité de mes équipes

...ET ALLEZ VERS LA RÉCOMPENSE

La Clémentine

La Touche: gelée d'épices, fraîcheur de persil et sucre d'agrumes
Le dessert: mikan en segments, palmier caramélisé, crème fraîche et sauce Suzette
La sucrerie: meringue glacée à la clémentine

36 €

Le Miel

La Touche: compotée d'oignon rouge, faisselle et baie de Tasmanie
Le Dessert: de châtaignier, poire et amandes craquantes
La Sucrerie: nids d'abeilles chocolatés, miellés

34 €

Le Chocolat Jamaya

La touche: meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise
Le dessert: de Jamaïque en ganache intense, parfait, dentelle croustillante, poivre et sel
La sucrerie: en éclat et légèreté

34 €

Le Coing

La Touche: en pâte, accompagné d'un jus de coing relevé de baie rose
Le dessert: poché, cristalline de noix, fraîcheur de menthe et crème fouettée
La sucrerie: en gelée et crème épaisse d'Étrez

36 €

La suggestion de François Perret pour accompagner le coing : supplément de 30 €
Un verre d'eau-de-vie de coing Metté avec son glaçon au jus de cuisson