



CARTE BLANCHE
RESTAURANT



CARTE BLANCHE
RESTAURANT

Nous proposons à nos convives deux façons de déguster leur plat :

- De manière habituelle, cuisiné selon le descriptif
- Ou un produit avec seulement son intitulé [Ⓒ]: Vous avez « carte blanche », il sera cuisiné à votre convenance selon vos échanges avec le Chef ou selon nos suggestions, au plus près de vos goûts et envies.

ENTRÉES

Saumon

26 € Façon gravlax au piment d'Espelette, en tartare aux herbes, crème citron

Foie Gras de Canard

30 € Cuit au naturel, figues confites au miel, riquette, noix

Potiron



24 € « Carte Blanche »

POISSONS

Omble Chevalier [Ⓒ]

34 € « Carte Blanche »

Sar Sauvage

37 € Le dos pané à la mélisse et citronnelle, mousseline de chou-fleur, fleur agastache

Bonite

40 € Rôtie en feuille d'algues à la coriandre, fenouil, lentins, sauce yaourt concombre

V I A N D E S

Le Porc Basque Kintoa [Ⓒ]

40 € « Carte Blanche »

Veau Basque Rosé

46 € La bavette cuite au sautoir, racine de persil, pomme prunelle, jus court

Caille de la maison « Renault »

38 € Garnie d'une farce fine aux trompettes, cèpes, gésier et oignons rouges

F R O M A G E S

Notre sélection du mois

18 € Affinée dans nos provinces

D E S S E R T S

Baies rouges et noires [Ⓒ]

15 € « Carte Blanche »

Chocolat

16 € Mi-cuit, croustillant amande, glace ivoire à la cardamome

Pomme Granny Smith

15 € Comme un entremet à la fleur d'hibiscus, tatin en croustilles, sorbet pomme verte



CARTE BLANCHE
RESTAURANT

MENU CARTE BLANCHE

Le Chef Jean-Philippe Perol a « Carte blanche » pour vous satisfaire. Selon les produits du marché, il saura vous confectionner des plats uniques et vous surprendre.

ENTRÉE + POISSONS + VIANDES + DESSERT

Accompagné d'une eau minérale et d'un café

85€

ENTRÉE + POISSONS + VIANDES + DESSERT

*Accords mets / vins réalisés par notre Maître Sommelier
Accompagné d'une eau minérale et d'un café*

130€

JEAN-PHILIPPE PEROL

Le Chef de la Carte Blanche



Le parcours sans faute de Jean-Philippe Perol (Hôtel Meurice, Pré Catelan, professeur de cuisine à l'école Lenôtre) l'a conduit aux cuisines du Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel en 2001.

Talentueux et créatif, le chef porte un soin tout particulier aux cuissons des produits et à la présentation de ses assiettes.

Sa cuisine est basée sur des préparations simples autour de légumes et notamment des légumes oubliés qu'il remet à l'honneur.