

Un Déjeuner à Maïence

48€

Amuse bouche



Raviolis de bulots et moules de pleine mer en émulsion « Aïgo Boulido »



**Lieu jaune de ligne en cocotte de petits légumes printanière
de Benoît et Ludovic, jus beurré d'un potage cressonnière**



Pomme caramélisée comme une Tatin à la vanille Tahiti, sorbet à la bière



Mignardises de Pascal Caffet

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1989 et Champion du Monde des métiers du dessert 1995

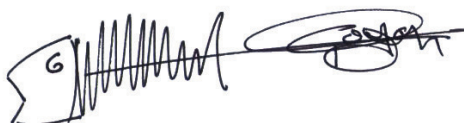
Ce menu est servi uniquement le midi.

L'expérience Fromage

18€

Prenez le large et partez à la découverte de la cave à fromage.

Sélection de fromages par Cyrille Lorho, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2007,
et Christelle Lorho, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2019.



GILLES GOUJON

Meilleur Ouvrier de France 1996, et Chef 3 étoiles au Guide Michelin

PRIX SERVICE COMPRIS

Les crus

Carpaccio de bar « Ikejime », condiment miso, sauce vierge acidulée à l'huile de noix 38€

Carpaccio de Saint-Jacques, tartare acidulé, huître et vinaigrette à la betterave 32€

Les entrées

Galette d'estofinade aux œufs de truite, filet de truite fumée en crème de verjus 24€

Noix de Saint-Jacques à la plancha, crème de courge « Bleu de Hongrie » à la truffe Melanosporum 32€

Queue de langoustine rôtie sur un cannelloni de chou vert, crème de crustacés, émulsion d'agrumes du Mas Bachès à la coriandre 36€

Raviolis de bulots et moules de pleine mer en émulsion « Aïgo Boulido » 26€

Les plats

« Bulinade » de poissons de roche et coquillages, pomme bonne bouche en brandade à la cive et écume de rouille 48€

Saint-Pierre de petit bateau contisé aux truffes, gratin de Bucatinni crémeux au Riesling, et les légumes de Ludovic en cocotte 44€

Civet iodé de poule en longue cuisson au pinot noir, ragoût de racines 32€

La pêche du jour

Homard de Bretagne « tête à queue » rôtie au four au beurre de corail, morilles, pommes grenailles, vos doigts y pourvoient - pour 2 personnes 118€

Les desserts

Une déclinaison sur l'agrumes du Mas Bachès, parfum de Timut 19€

Pomme caramélisée comme une Tatin à la vanille Tahiti, sorbet à la bière 19€

Finger « Guanaja cacahuètes », gel fruit de la passion, fine nougatine au Grué et glace chocolat 19€

Poire émincée reconstituée fourrée cuit-cru, caramel, cumin et mendiant sur une Bourdaloue amande-passion 19€

La commande de votre dessert doit être prise en début de repas.



GILLES GOUJON

Meilleur Ouvrier de France 1996, et Chef 3 étoiles au Guide Michelin

Menu Découverte

98€

Amuse bouche



**Carpaccio de bar « Ikejime »,
Condiment miso, sauce vierge acidulée à l'huile de noix**



**Noix de Saint-Jacques à la plancha, crème de courge « Bleu de Hongrie »
à la truffe Melanosporum**



**« Bulinade » de poissons de roche et coquillages,
pomme bonne bouche en brandade à la cive et écume de rouille**



L'expérience Fromage



Une déclinaison sur l'agrumes du Mas Bachès, parfum de Timut



Mignardises de Pascal Caffet

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1989 et Champion du Monde des métiers du dessert 1995

Ce menu est servi uniquement le soir pour l'ensemble des convives.

Menu Dégustation

128€

**Sur un air de fêtes à Maïence !
Confiance et plaisirs canailles, le Chef vous convie à une dégustation,
en fonction de la carte et du marché.**

Ce menu est servi uniquement le soir pour l'ensemble des convives.

L'expérience Fromage

18€

Prenez le large et partez à la découverte de la cave à fromage.

Sélection de fromages par Cyrille Lorho, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2007,
et Christelle Lorho, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2019.



GILLES GOUJON

Meilleur Ouvrier de France 1996, et Chef 3 étoiles au Guide Michelin

PRIX SERVICE COMPRIS