LE PARC

Christophe Moret fait partie de ces grands
Chefs animés par une exigence sereine et
un regard ouvert sur l'institution.

Profondément saucier, intuitivement rôtisseur,
il s'inscrit dans l'héritage de la gastronomie française
tout en choisissant de la faire évoluer avec
liberté, sensibilité et générosité.

« Si un souvenir demeure, alors l'essentiel est accompli. »
– Christophe Moret

CARTE

LES ENTRÉES

Araignée de mer et caviar
Rafraîchie au poivre de mer, les pinces en beignet
Sabayon coraillé
95 €

Foie gras de canard
Confit au thé Lapsang Souchong
Terre végétale aux parfums de sous-bois
90 €

Œuf mollet bio
Poudré de brioche, crème de celtuce
Caviar oscietre
110 €

LES POISSONS

Homard au grill
Pommes de terre Pompadour et cèpes confits
Sauce « Sémillante »
145 €

Filet de rouget snacké
Aubergines et figues noires marinées au Pinot Noir
Sauce « Bécasse »
92 €

Saint-Jacques dorées
Salsifis et châtaignes mijotés, pralin torréfié
Sabayon au vin jaune, une râpée de truffe blanche d'Alba
110 €

LES VIANDES

Veau fermier
De la tête aux pieds, cardes multicolores acidulées
Jus et garniture d'une Grenobloise
95 €

Canard Colvert
Poudré de réglisse
Betterave Crapaudine en croûte de foin, sauce salmis
92 €

LES FROMAGES

Chariot de fromages aux laits crus
Sélection de saison par nos maîtres fromagers
34 €

LES DESSERTS

Coings des vergers de Louise Viard
Fondants, confits, rafraîchis
Réhaussés de gingembre et géranium Rosa
34 €

Poires Conférences
Aux parfums de mélilot jaune
Délicates arlettes craquantes
34 €

Chocolat Grand Cru d'Indonésie
Mousse légère, gavottes croustillantes
Sorbet au mucilage de cacao
34 €

Nous sommes en mesure de vous fournir chaque origine des viandes
ainsi que la liste des allergènes des mets servis.
Service compris, prix TTC

SIGNATURE

270 €

Accord mets & vins | 180 €
Accord sans alcool | 110 €

Selon le marché et son inspiration,
le Chef Christophe Moret compose ce menu
qui peut également être entièrement végétal.

Servi uniquement au dîner du mercredi au vendredi,
au déjeuner et au dîner le week-end.

AUTOMNE

360 €

Accord mets & champagnes | 280 €
Accord sans alcool | 130 €

Oursin et caviar
En délicate royale, bonite et kombu fumé

Œuf mollet bio
Poudré de brioche, crème de celtuce
Caviar oscietre

Saint-Jacques dorées
Salsifis et châtaignes mijotés, pralin torréfié
Sabayon au vin jaune, une râpée de truffe blanche d'Alba

Chevreuil de chasse
Filet en noisette et epaule en caillette confite
Römertopf de nos maraîchers, sauce carmine

Chariot de fromages aux laits crus
Sélection de saison par nos maîtres fromagers

Coings des vergers de Louise Viard
Fondants, confits, rafraîchis
Réhaussés de gingembre et géranium Rosa

Pour votre confort, chaque menu est servi pour l'ensemble de la table.
Toute modification que vous souhaiteriez est possible
et pourrait entraîner un supplément.

PLAISIR DE TABLE

180 €

Accord mets & vins | 120 €
Accord sans alcool | 80 €

Langoustine de casier en épais carpaccio
Gingembre Lime

Saint-Pierre en belle goujonnette
Kacha et algues du Croisic torréfiées,
Lait ribot infusé de caviar gold et maceron

Canard Colvert
Poudré de réglisse
Betterave Crapaudine en croûte de foin, sauce salmis

Langres fermier
Chlorophylle de nos maraîchers et noix pralinées

Chocolat Grand Cru d'Indonésie
Mousse légère, fines gavottes croustillantes
Sorbet mucilage de cacao

INSPIRATION

120 €

Accord mets & vins | 65 €
Accord sans alcool | 45 €

Le Chef Christophe Moret compose
votre menu en quatre séquences.

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi,
hors jours fériés.

Pour votre confort, chaque menu est servi pour l'ensemble de la table.
Toute modification que vous souhaiteriez est possible
et pourrait entraîner un supplément.