



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 ^{CB}: 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

Tourteau

28 € Effiloché, céleri branche, rémoulade, fleur d'ail

Chou-Fleur ^{CB}

17 € « Carte Blanche »

Tomate

16 € Mi-confite, caillé de chèvre à la cébette, avocat, croustille au basilic

POISSONS

Rascasse ^{CB}

32 € « Carte Blanche »

Dorade grise

35 € Le dos chemisé puis rôti, mini fenouil étuvé, câpres, crème légère végétale

Turbot Sauvage

40 € En habit vert, tétragone, haricot vert, coriandre, cresson

V I A N D E S

Volaille Fermière [C]

36 € « Carte Blanche »

Agnelait du pays d'Oc

44 € Le gigot confit à l'orange, oignon grelot, brocoli, jus court aux zestes

Boeuf

39 € L'onglet cuit au sautoir, champignons, poivrons doux, céleri, jus condimenté

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

Abricot [C]

14 € « Carte Blanche »

Chocolat Blond

14 € Mousse légère à la fève de Tonka, framboise, fine gelée, sorbet

Fraise de Plougastel

13 € Comme un entremet, crémeux de petits pois à la menthe, glace thé vert



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.