

## Les Matins de L'Espadon

---

### LE PETIT DEJEUNER AMERICAIN - 60€

---

Boissons chaudes (thé, café, chocolat, espresso,...)  
Pur jus de fruits frais pressés  
La corbeille de notre boulanger  
Beurre, miel et confitures  
Céréales : corn flakes, all bran, rice krispies, special K, Choco pop, muesli, porridge, bircher muesli  
Au choix : compote de pomme, pruneaux, salade de fruits, assiette de fruits frais,  
suprêmes d'oranges ou de pamplemousses  
Yaourt nature ou yaourt aux fruits, fromage blanc, grand suisse  
Œufs à votre convenance : pochés, aux plats, brouillés, en omelette  
avec 2 garnitures de votre choix (saucisses de veau, bacon grillé, fines herbes, fromage,  
champignons de saison sautés, jambon blanc)  
ou  
Traditionnel œuf bénédictine  
Nos gourmandises : pain perdu, gaufre, pancake, crêpes

---

### LE PETIT DEJEUNER JAPONAIS - 60€

---

Notre sélection de thés verts : *sencha meicha, genmaicha ou gunpowder*  
Omelette japonaise ou œuf parfait  
Daurade poêlée ou laquée  
Riz cuit à la vapeur, feuille de nori et sésame  
Epinards cuits à l'anglaise et vinaigre de riz  
Tofu sauce soja  
Soupe miso  
Algues nori séchées  
Légumes : navets, concombre et radis marinés  
Fruits exotiques

---

### LE PETIT DEJEUNER PRESTIGE - 120€

---

Boissons chaudes (thé, café, chocolat, espresso,...)  
Pur jus de fruits frais pressés  
La corbeille de notre boulanger  
Beurre, miel et confitures  
Céréales : corn flakes, all bran, rice krispies, special K, Choco pop, muesli, porridge, bircher muesli  
Au choix : compote de pomme, pruneaux, salade de fruits, assiette de fruits frais,  
suprêmes d'orange ou de pamplemousse  
Yaourt nature ou yaourt aux fruits, cottage cheese, grand suisse  
L'Œuf Prestige au homard  
Sélection de palette ibérique, jambon de Parme, saumon fumé  
Nos fromages doux ou affinés sélectionnés par nos maîtres fromagers M.O.F.  
P. Gay, B. Mure-Ravaud et X. Thuret  
Nos gourmandises : pain perdu, gaufre, pancake, crêpes

# *Les Jardins de L'Espadon*

---

## ENTRÉES

---

Betterave fumée, en purée et confite, yaourt aloe vera

Risotto au cresson et supions, mousse au parmesan

Salade de pied de cochon, rouleau de pommes de terre poêlé

### ***L'entrée signature***

Cannelloni de langoustine, chou pointu, sauce au Meursault

## POISSONS

---

Rouget en fine pissaladière et agrumes

Dos de cabillaud, courgette violon et fleur croustillante, sauce umé abricot

### ***Poisson signature***

Saint-Pierre de nos côtes, tombée de pois gourmands et enoki rafraîchis à la coriandre, nuage coco et citron vert

## VIANDES

---

Ris de veau rôti, crème de charlotte grenobloise

### ***Viande signature***

Blanquette de joue de veau, petits légumes primeurs, sauce légère au vin jaune

## LÉGUMES

---

Crémeux de pommes de terre, jeunes légumes, jus au cerfeuil

*Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française.*

## FROMAGES

---

La sélection de fromages affinés par nos Maîtres fromagers 20€

## DESSERTS

---

Vacherin myrtille et cassis, glace clafoutis et crème de Bresse

Maïs, croquant de popcorn caramélisé, confiture de piment doux, glace au foin

Mirabelles sur une brioche croustillante, sorbet lait d'amande

### **Dessert signature**

Chocolat de Madagascar, textures de meringue et sauce chocolat

## LES FORMULES

---

Menu en 2 plats 95€

Menu en 3 plats 120€

Menu en 4 plats 145€

*Prix nets – Taxes et service compris*

## *La Table de L'Espadon*

« 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 ses équipes*

## ENTRÉES AU FIL DU TEMPS

---

### **Le Foie gras de canard / maïs / cacao**

*L'appât:* Air de foie gras et copeaux confits, légèreté « popcorn » et poudre de cacao  
Mi-cuit marbré, croustillant de maïs au cumin  
Poêlé, épi grillé / fumé, raisins noirs acidulés

88 €

### **La Langoustine**

*L'appât:* Eau prise de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail  
A cru, Caviar Beluga, citron frais et crème poivrée évolutive  
Rôtie aux agrumes, énoki à la pistache, nage de coco-citron vert

190 €

### **La Tomate**

*L'appât:* En eau de tomate, pépins, anchois et olives noires  
Ma salade : œuf dur, pignons de cèdre, cives croquantes et herbes fraîches  
Confit à chaud, framboises, burrata et vieux balsamique, crackers au thym

72 €

### **Le Tourteau**

*L'appât:* Les pattes en délicate gelée à l'estragon, ail noir Aomori  
Emietté au naturel, crémeux de tête, daïkon mariné et poudre de corail  
Pinces en ravioles, consommé gingembre-citronnelle

98 €

## INSPIRATIONS IODÉES

---

### **Le Saint-Pierre**

Rôti au beurre de safran. L'artichaut: mousseline et barigoule  
langues de coques, émulsion de coquillages

*Le fil:* Macau poché et petit violet à cru, marinière et moules croustillantes

98 €

### **Le Homard bleu**

Rôti dans sa carapace, coulis et laitue croquante au jus corsé,  
petites celtuces marinées au poivre de Sansho

*Le fil:* Pincés et coudes, caviar et sabayon fumé

170 €

### **Le Rouget barbet**

Doré, calamar au saté, tomates confites et jus de poisson de roche  
le fil, Gnocchis au citron et coulis Corsé, salade croquante de fenouil et basilic

85 €

## INSPIRATIONS FERMIÈRES

---

### **La Volaille de Bresse (*pour 2 pers*)**

Rôtie, lumaconi aux écrevisses, jus à la verveine.

*Le fil:* Cuisses, sot-l'y-laisse, peau croustillante en salade tiède, vinaigrette cabernet

230 €

### **La Selle d'agneau de lait**

Contisée aux poivrons doux, épaule confite en pannequet d'aubergine,  
ris, crème de pois chiches et jus épicé

*Le fil:* Piquillos, ricotta, citron et herbes fraîches

97 €

### **Le Ris de veau**

Rôti, croustillant, carottes acidulées, cazette et fanes

*Le fil:* Pommes de terre ratte aux pieds confits, oseille sauvage et pickles

110 €

*Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française*

## MENU SIGNATURE

---

### **Le Foie gras de canard / melon**

*L'appât:* Air de foie gras, melon semi-confit, lait d'amande et graines de courge poivre et sel  
Mi-cuit au naturel, fraîcheur et confiture, pain toasté  
Poêlé, laqué de citron vert, ravioles fondantes, poivre Timut et tuile de turrón

---

### **Le Homard bleu**

Rôti dans sa carapace, coulis et laitue croquante au jus corsé,  
petites celtuces marinées au poivre de Sansho  
*Le fil:* Pinces et coudes, caviar et sabayon fumé

---

### **La Selle d'agneau de lait**

Contisée aux poivrons doux, épaule confite en pannequets d'aubergine,  
ris, crème de pois chiches et jus épicé  
*Le fil:* Piquillos, ricotta et herbes fraîches

---

### **Le Fromage**

Sélection affinée par Pierre Gay et Bernard Mure-Ravaud

---

### **Le Chocolat**

*La touche:* Meringue et sorbet à l'eau de vanille et cacao  
Tablettes crémeuses, sorbet chocolat Sambirano, crumble cacao et fleur de sel

320 €



## MENU DÉCOUVERTE

---

### **Le Tourteau**

*L'appât:* Les pattes en délicate gelée à l'estragon, ail noir Aomori  
Emietté au naturel, crémeux de tête, daïkon mariné et poudre de corail  
Pinces en ravioles, consommé gingembre-citronnelle

Ou

### **La Tomate**

*L'appât:* En eau de tomate, pépins, anchois et olives noires  
Ma salade : œuf dur, pignons de cèdre, cives croquantes et herbes fraîches  
Confit à chaud, framboises, burrata et vieux balsamique, crackers au thym

---

### **Le Rouget barbet**

Doré, calamar au saté, tomates confite et jus de poisson de roche  
le fil, Gnocchis au citron et coulis Corsé, salade croquante de fenouil et basilic

Ou

### **Le Ris de veau**

Rôti, croustillant, carotte acidulée, cazette et fanes  
*Le fil:* Pomme de terre rattes aux pieds confits, oseille sauvage et pickles

---

### **La Rhubarbe**

*La touche:* Le Dim Sum de banane confite, nage de rhubarbe tiède, râpé de clou de girofle  
Fuseaux crémeux de rhubarbe, bonbons croquants et sorbet

Ou

### **La Fraise**

*La touche :* Au naturel, dans son jus, céleri branche légèrement vinaigré au Yuzu-Ponzu  
Les reines des bois de Malaga, palmito et fraîcheur d'avocat

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 ses équipes*

## INSPIRATIONS SUCRÉES

---

### **La Fraise**

*La touche* : Au naturel, dans son jus, céleri branche légèrement vinaigré au Yuzu-Ponzu

Les reines des bois, palmito et fraîcheur d'avocat

32 €

### **La Mangue – Coco**

*La touche* : Ravioli d'ananas, crémeux passion et nage de gingembre frais

Fraîcheur mangue, croustillant et sorbet coco, sauce miellée au citron vert

34 €

### **Le Chocolat**

*La touche*: Meringue et sorbet à l'eau de vanille et cacao

Tablettes crémeuses, sorbet chocolat Sambirano, crumble cacao et fleur de sel

36 €

### **La Rhubarbe**

*La touche*: Le Dim Sum de banane confite, nage de rhubarbe tiède, râpé de clou de girofle

Fuseaux crémeux de rhubarbe, bonbons croquants et sorbet

29 €

# *Les Week-Ends de L'Espadon*

125€

## SUR VOTRE TABLE

---

Boissons chaudes (thé, café, chocolat, espresso,...)

Pur jus de fruits frais pressés, eau minérale

La corbeille de notre boulanger

Beurre, miel et confitures

Céréales, yaourt nature ou aux fruits, fromage blanc, grand suisse

## LES ENTRÉES AU CHOIX

---

Foie gras de canard au naturel, condiments à la mûre, céleri rave et Granny Smith

Écrevisses, crémeux de maïs aux éclats d'amandes nouvelles, bouillon mousseux

Salade César « Ritzy », volaille fermière grillée

## LES ŒUFS BIO ET LES PLATS AU CHOIX

---

Oeuf poché, pousses de tétragone, homard et sa bisque

Oeuf parfait, brunoise artichauts et mousse d'oignons

Merlan de ligne de Vendée, crème de Charlotte Grenobloise

Suprême de pigeon rôti, lumaconi farcis à la blette italienne, ricotta acidulée

Risotto de carottes multicolores et parmesan Reggiano

## LES SUCRÉS À VOTRE TABLE

---

Mousse au chocolat Santarem façon grand-mère

Panna cotta aux fruits rouges

Ile flottante

Tarte au sucre

La gaufre minute, glace vanille et sauce caramel au beurre salé