



## LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

### *Menu Ecriture*

*par le Chef Oli Williamson*

**95 euros**

#### *Chapitre 1*

##### **Truite d'Aquitaine**

Kimchi, gingembre, tomate et kombu de Bretagne

*Trout from Aquitaine, Kimchi, ginger, tomato and kombu from Brittany*

#### *Chapitre 2*

##### **Velouté de homard**

Citronnelle et citron caviar, toast sésame de crevette et homard, algues

*Lobster velouté, lemongrass and finger lime, shrimp and lobster sesame toast, seaweed*

#### *Chapitre 3*

##### **Caille de Challans**

Cèpes au barbecue, épeautre, miso à l'ail noir, poireaux

*Barbecued porcini mushrooms, spelt, black garlic miso, leeks*

##### **Sélection de fromages de Madame Fromage (supp. 18€)**

Nid d'abeilles de l'Essaim de la Reine, noix noires

*Selection of cheeses of Madame Fromage, honeycomb, black walnuts*

#### *Chapitre 4*

##### **Clémentine Orri**

Sudachi, citron noir, yaourt grec

*Orri Clementine, sudachi, black lemon, Greek yogurt*

#### *Chapitre 5*

##### **Prune Rouge**

Chocolat blanc XOCO, crumble au beurre brun, shiso pourpre

*Red plum, XOCO white chocolate, brown butter crumble, purple shiso*

**Menu disponible au dîner, du mardi au vendredi / Menu available for dinner, Tuesday to Friday**

Ce menu peut varier selon l'arrivage / This menu is subject to change depending on produce availability.

Prix nets, service compris / Net prices, service included



## LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

### *Menu Signature*

*par le Chef Oli Williamson*

**125 euros**

#### *Chapitre 1*

##### **Truite d'Aquitaine**

Kimchi, gingembre, tomate et kombu de Bretagne

*Trout from Aquitaine, Kimchi, ginger, tomato and kombu from Brittany*

#### *Chapitre 2*

##### **Ris de veau glacé**

Abricots fermentés, sauce XO à l'esturgeon fumé, trévisse

*Fermented apricots, XO sauce with smoked sturgeon, radicchio*

#### *Chapitre 3*

##### **Velouté de homard**

Citronnelle et citron caviar, toast sésame de crevette et homard, algues

*Lobster velouté, lemongrass and finger lime, shrimp and lobster sesame toast, seaweed*

#### *Chapitre 4*

##### **Lotte au barbecue**

Pamplemousse, émulsion au charbon, poivre long, fenouil sauvage

*Barbecued Monkfish, grapefruit, charcoal and long pepper emulsion, wild fennel*

#### *Chapitre 5*

##### **Caille de Challans**

Cèpes au barbecue, épeautre, miso à l'ail noir, poireaux

*Barbecued porcini mushrooms, spelt, black garlic miso, leeks*

##### **Sélection de fromages de Madame Fromage (supp. 18€)**

Nid d'abeilles de l'Essaim de la Reine, noix noires

*Selection of cheeses of Madame Fromage, honeycomb, black walnuts*

#### *Chapitre 6*

##### **Clémentine Orri**

Sudachi, citron noir, yaourt grec

*Orri Clementine, sudachi, black lemon, Greek yogurt*

#### *Chapitre 7*

##### **Prune Rouge**

Chocolat blanc XOCO, crumble au beurre brun, shiso pourpre

*Red plum, XOCO white chocolate, brown butter crumble, purple shiso*

**Menu disponible au dîner, du mardi au samedi / Dinner menu available Tuesday to Saturday**

Ces menus peuvent varier selon l'arrivage. / These menus is subject to change depending on produce availability.

Prix nets, service compris / Net prices, service included



## LA TABLE DE MONTAIGNE

Restaurant Gastronomique

### *Les Essais de Montaigne* *par le Chef Oli Williamson*

45 euros

#### *Chapitre 1*

##### **Truite d'Aquitaine**

Kimchi, gingembre, tomate et kombu de Bretagne

*Trout from Aquitaine, Kimchi, ginger, tomato and kombu from Brittany*

#### *Chapitre 2*

##### **Lotte au barbecue**

Coco de Paimpol, courgette, saucisse de Morteau

*BBQ monkfish, Coco de Paimpol beans, courgette, Morteau sausage*

##### **Sélection de fromages de Madame Fromage (supp. 14€)**

Nid d'abeilles de l'Essaim de la Reine, noix noires

*Selection of cheeses of Madame Fromage, honeycomb of l'Essaim de la Reine, black walnuts*

#### *Chapitre 3*

##### **Figues**

Rôtis et en pickles, panna cotta à la tagète mandarine, poivre de Tellicherry

*Roasted and pickled figs, panna cotta with tangerine tagetes and Tellicherry pepper*

Menu disponible au déjeuner uniquement, du mercredi au samedi. / *Menu available for lunch only, from Wednesday to Saturday.*

Ce menu peut varier selon l'arrivage / *This menu is subject to change depending on produce availability.*

Pour tout régime alimentaire particulier, allergie ou intolérance, le chef vous propose une alternative personnalisée.  
*For any special dietary requirements, allergies or intolerances, the chef will offer you a personalised alternative.*

Prix nets, service compris / *Net prices, service included*