

# *La Cuisine de Guillaume Barlion*

*Chef « Escoffier » de l'année 2000*

## **Les entrées**

**« Le zéphyr » (+1500 F/+12.8 €)**

*Homard bleu et truffe noire, chibouste coralline flambée au cognac*  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chardonnay, Durup 2016

**Morille aux cuisses de grenouille à l'oseille**

*Quenelle de Saint-Jacques de plongée en chibouste de thé vert*  
Pouilly Fumé, Loire, Sauvignon, Mellot 2016

**La soupe aux truffes noires**

*En hommage à Paul Bocuse*  
Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, Lorentz 2011

**Le foie de gras de canard fermier**

*Saisie sur caillou de lave, émulsion de truffe blanche du Périgord*  
Côte du Rhône blanc, La Janasse, Viognier 2016

## **Les plats**

**Homard (+4000 F/+34.2 €)**

*Coquille Saint Jacques à l'impériale, émulsion de son corail*  
Crozes-Hermitage blanc, La Mule Blanche, Rhône, Jaboulet 2015

**Filet de loup de mer de petit bateau**

*Gratin de choux fleur, pomme de terre ratte du Pérou*  
Pessac-Léognan blanc, L de la Louvière, Bordeaux 2015  
*Second vin du Château La Louvière*

**Selle d'agneau de l'Aveyron**

*Rôti à la sauge scarlé, risotto au suc de légumes fondu, madère et vieux régghiano*  
Cahors, Les Accacias, Malbec, F. Jouves 2015  
*Vin cultivé en Biodynamie*

**Suprême de faisan laqué au fruit de la passion**

*Foie gras d'Oie caramélisé à la mangue greffé*  
*Pomme crémeuse et pomme soufflée*  
Château Clarke, Bordeaux, Rothschild, Merlot, 2008

## **Les fromages et desserts**

**Arc-en-ciel en écrin de fruit rouge**

*Chocolat Grand Cru au caramel de sel de Guérande aciduler au citron des Marquises*  
Tariquet Dernières Grives, Sud-Ouest 2015

**Pavlova**

*Couronne meringuée à la crème fouettée aux fruits exotiques de Moorea et son coulis de framboise*  
Maury Tuilé, Languedoc, Grenache, Bertrand 2010

**Les fromages de France AOC**

*Côte du Roussillon, Les Sorcières by Clos des Fées 2016*  
*Syrah/Grenache/Carignan*



## Le Caviar Petrossian

**Ossetra Royal (5g)**

*Servi sur son blinis et crème fraîche*

5,000 Cfp / 42 €

## Le diner

**Menu dégustation - 15,000 Cfp / 128 €**

*Deux entrées, deux plats, fromages et dessert*

Accords vins – 6,900 Cfp / 59 €

**Menu 5 plats – 12,000 Cfp / 103 €**

*Deux entrées, plat, fromages et dessert*

Accord vins – 5,500 Cfp / 47 €

**Menu 3 plats – 8,900 Cfp / 76 €**

*Entrée, plat, fromages ou dessert*

Accord vins – 3,900 Cfp / 33 €

*“Le talent, ça n'existe pas. Le talent, c'est d'avoir envie de faire quelque chose.”*

Jacques Brel



# *La Cuisine de Guillaume Burlion*

*Chef « Escoffier » of the year 2000*

## **Starters**

### **« Zephyr » (+1500F/+12.8€)**

*Lobster and black truffle in a creamy sauce infused with cognac*  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chardonnay, Durup 2016

### **Stuffed morel mushroom**

*With frog legs and divers scallops, emulsion infused with green tea*  
Pouilly Fumé, Loire, Sauvignon, Mellot 2016

### **Black truffle soup**

*In tribute to Chef Paul Bocuse*  
Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, Lorentz 2011

### **Crystalized duck foie gras**

*Cooked on the lava rock over white truffle foam*  
Côte du Rhône blanc, La Janasse, Viognier 2016

## **Main course**

### **Brittany lobster (+4000/+34.2€)**

*Divers scallops, soufflé potatoes and its coral emulsion*  
Crozes-Hermitage blanc, La Mule Blanche, Rhône, Jaboulet 2015

### **Braised filet of branzino**

*Cauliflower gratined, sauted black potatoes from perou*  
Pessac-Léognan blanc, L de la Louvière, Bordeaux 2015  
*Second vin du Château La Louvière*

### **Saddle of lamb braised with saje**

*Risotto with confit of vegetable, amader and reggiano parmesan*  
Cahors, Les Accacias, Malbec, F. Jouves 2015  
*Vin cultivé en Biodynamie*

### **Sweet and sour squab**

*Duck liver caramelized with mango whipped and soufflé potatoes*  
Château Clarke, Bordeaux, Rothschild, Merlot, 2008

## **Cheese and dessert**

### **Red fruits Rainbow**

*Chocolate mousse and caramel textur with Marquesas island lemon*  
Maury Tuilé, Languedoc, Grenache, Bertrand 2010

### **Pavlova**

*Crown of italienne meringue and citrus creamy sauce with exotic fruits in a raspberry coulis*  
Tariquet Dernières Grives, Sud-Ouest 2015

### **Matured french cheese**

Côte du Roussillon, Les Sorcières by Clos des Fées 2016  
*Syrah/Grenache/Carignan*



## **Petrossian Caviar**

**Ossetra Royal (5g)**

*Served on its blinis with sour cream*

5,000 Cfp / 42 €

## **Le diner**

**Tasting menu - 15,000 Cfp / 128 €**

*Two starters, two main courses, cheese and dessert*

**Wine pairings – 6,900 Cfp / 59 €**

**5 course menu – 12,000 Cfp / 103 €**

*Two starters, main course, cheese and dessert*

**Wine pairings – 5,500 Cfp / 47 €**

**3 course menu – 8,900 Cfp / 76 €**

*Starter, main course, cheese or dessert*

**Wine pairings – 3,900 Cfp / 33 €**

***“Cooking is a celebration of life.”***

**Jean Louis Palladin**

