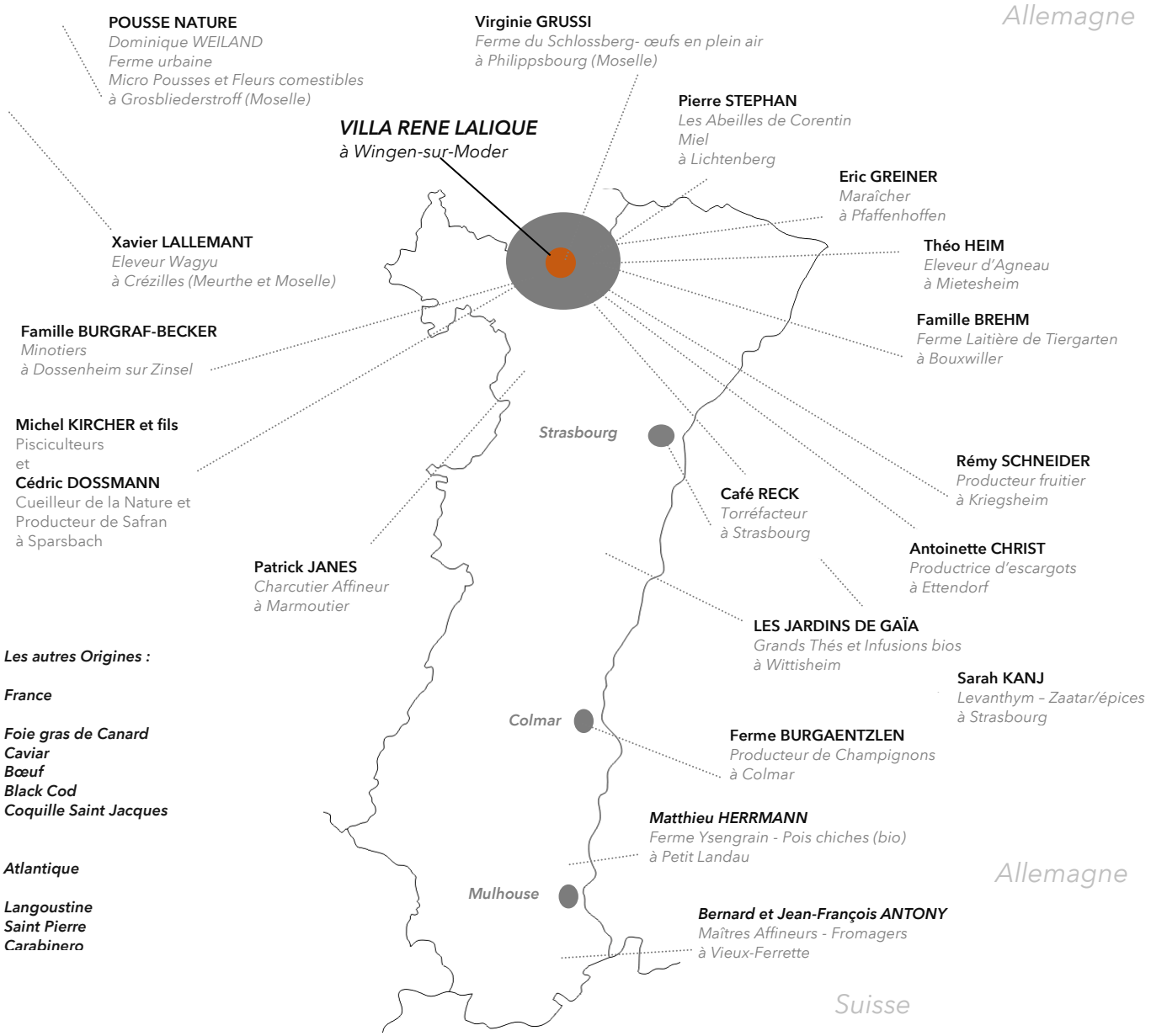
Le Chef de Cuisine Paul STRADNER et le Chef Pâtissier Nicolas MULTON vous présentent avec plaisir leur sélection de Producteurs locaux qui jouent un rôle essentiel dans leurs créations culinaires :



Les autres Origines :

France

Foie gras de Canard
Caviar
Bœuf
Black Cod
Coquille Saint Jacques

Atlantique

Langoustine
Saint Pierre
Carabinero

TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE

Avec une version 100% végétarienne

ŒUF PARFAIT
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD – ESTRAGON
* * *

DÉCLINAISON DE BETTERAVE
* * *

TOPINAMBOUR
YUZU – NOISETTE
* * *

POIS CHICHE
CITRON - YAOURT - CURRY
* * *

FENOUIL
FENOUIL CUIT ET CRU – CREME CITRON – JUS FENOUIL/POMME VERTE
O U
COQUILLE SAINT-JACQUES
POTIMARRON – KIMCHI ***(+ 13€)***
* * *

ENDIVE – ORANGE AMERE
CARDAMOME – GINGEMBRE - CARMINE
* * *

RISOTTO ET TRUFFE NOIRE CUITS DANS UN CELERI AU GROS SEL
EMULSION CELERI BRANCHE
O U
SELLE D'AGNEAU EN PÂTE A STRUDEL
OIGNONS – SUMAC – ZAATAR - CREME D'AIL DOUX ***(+ 13€)***
* * *

FRAISE – SAPIN ABIES LAGRIMUS

190 €

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table
ou en parallèle du MENU RENE LALIQUE

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

SELON LE MARCHE

En complément de votre dégustation,
chacun des plats ci-dessous peut également être intégré
dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

CAPPUCCINO POMME DE TERRE – TRUFFE *25€*

CAVIAR ET BŒUF (30gr) *130€*
Caviar Vintage (Sturia) - Tartare De Bœuf *En remplacement d'un plat du menu 65€*

LANGOUSTINE CRUE ET AGRUMES DU DOMAINE BACHES 95€
Kumquat – Cédrat/Citron Vert - Yuzu *En remplacement d'un plat du menu 40€*

SAINT PIERRE EN CROUTE DE SEL (pour 2 pers.) *210€*
Risotto aux Herbes - Sauce Vierge *En remplacement du plat principal du menu 65€*

ENTRECOTE DE BŒUF WAGYU DE LORRAINE
(pour 2 pers. avec Découpe en Salle de Restaurant) *350€*
Jus réduit - Pommes Anna - Ail noir *En remplacement du plat principal du menu 220€*

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT COMPLETER VOTRE CHOIX A LA CARTE

75€/plat *OU* *50€/plat « végétal »*

FROMAGE *35€*
Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Prix Nets. Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

MENU RENE LALIQUE

ŒUF PARFAIT
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD – ESTRAGON
* * *

DÉCLINAISON DE BETTERAVE
* * *

TOPINAMBOUR
YUZU – NOISETTE
* * *

KARTOFFELNUDELN
ESCARGOTS – PERSIL - RAIFORT
* * *

GAMBA CARABINEIRO TIEDIE
LAITUE BRAISEE – CITRON MEXICAIN - KABOSU
* * *

BLACK COD
POIREAU – PUREE DE POMME DE TERRE FUMEE - ANCHOIS
* * *

FOIE GRAS DE CANARD
FOIE GRAS DE CANARD POÊLE A L'ORANGE
* * *

POITRINE DE PIGEON
POIRE – GINGEMBRE – SAUCE CUMIN
* * *

FRAISE – SAPIN ABIES LAGRIMUS

260 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

ou en parallèle du MENU TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

LES GRANDES TABLES DU MONDE

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

VALSE à 4 TEMPS

ŒUF PARFAIT
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD – ESTRAGON
* * *

DÉCLINAISON DE BETTERAVE
* * *

FOIE GRAS DE CANARD
CHAMPIGNON DE PARIS – CREME CITRON – BRIOCHE
O U
OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH
MARINÉ CRU ET FUMÉ – COING – POMME VERTE

* * *

INTERMEZZO
* * *

COQUILLE SAINT-JACQUES
POTIMARRON – KIMCHI
O U
ROUGET BARBET
BOUILLON SAFRANE – POIVRON ROUGE – FENOUIL

* * *

CAPPUCCINO POMME DE TERRE – TRUFFE
* * *

BOEUF JERSIAIS MIRABEAU
OLIVE – ANCHOIS – ECHALOTE
O U
SELLE D'AGNEAU EN PÂTE A STRUDEL
OIGNONS – SUMAC – ZAATAR - CREME D'AIL DOUX

* * *

ORANGES
FROMAGE BLANC – FLEUR D'ORANGER - ABSINTHE
O U
CHOCOLAT
DE LA FEVE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

LES GRANDES TABLES DU MONDE

220 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX

Villa René LALIQUE

VALSE à 3 TEMPS

ŒUF PARFAIT
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD – ESTRAGON
* * *

DÉCLINAISON DE BETTERAVE
* * *

FOIE GRAS DE CANARD
CHAMPIGNON DE PARIS – CREME CITRON – BRIOCHE
O U
OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH
MARINÉ CRU ET FUMÉ – COING – POMME VERTE
* * *

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE
* * *

COQUILLE SAINT-JACQUES
POTIMARRON – KIMCHI
O U
ROUGET BARBET
BOUILLON SAFRANE – POIVRON ROUGE – FENOUIL
O U
BOEUF JERSIAIS MIRABEAU
OLIVE – ANCHOIS – ECHALOTE
O U
SELLE D'AGNEAU EN PÂTE A STRUDEL
OIGNONS – SUMAC – ZAATAR - CREME D'AIL DOUX
* * *

ORANGES
FROMAGE BLANC – FLEUR D'ORANGER - ABSINTHE
O U
CHOCOLAT
DE LA FEVE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

160 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table
Ce menu n'est pas proposé le : Vendredi soir, Samedi soir, Dimanche midi et jours fériés

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

LES GRANDES TABLES DU MONDE

RELAIS & CHATEAUX

FROMAGE *35€*
Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony

LA PATISSERIE
par Nicolas MULTON

En complément de votre dégustation,
chacun des Instants Douceur ci-dessous peut également être intégré dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

ORANGES
FROMAGE BLANC – FLEUR D'ORANGER – ABSINTHE *35€*
En remplacement du dessert du menu 15€

CHOCOLAT
DE LA FEVE AU CHOCOLAT MILLOT 74% *38€*
En remplacement du dessert du menu 18€

FRAISE – SAPIN ABIES LAGRIMUS *35€*
En remplacement du dessert du menu 15€

RHUM DICTADOR XO
BABA – RHUM – CHANTILLY *38€*
En remplacement du dessert du menu 18€

CAFE
OPERA – CAFE – ORGE TORREFIE *38€*
En remplacement du dessert du menu 18€

VANILLE DU MEXIQUE QUINTSE
MILLEFEUILLE – VANILLE – CARAMEL *38€*
En remplacement du dessert du menu 18€

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

RELAIS & CHATEAUX