

le m

les vins

La Brise Marine 2013
Château de la Négly
Languedoc-Roussillon, France

~

Pynga Selection 2010
Vale da Capucha
Lisboa, Portugal

~

Le Bouquet des Garrigues 2012
Le Clos du Caillou
Côte du Rhône, France

~

Gaillac Doux Renaissance 2010
Domaine Rotier
Sud-Ouest, France



le m

le menu

SALADE DE CRABE, PAMPLEMOUSSE, CÉLERI
Salad of Devonshire crab, grapefruit, celery

~

CONFIT DE CABILLAUD, POULPE, CHORIZO ET HARICOTS COCO
Confit of Cornish cod, octopus, chorizo and coco beans

~

AGNOLOTTI DE COURGE MUSQUÉE ET FROMAGE PERSILLÉ
Butternut squash and blue cheese agnolotti

~

FILET DE TURBOT, NOIX DE ST-JACQUES, CONCOMBRE, WASABI
Turbot, scallop, cucumber, wasabi

~

"GROUSE", CÉLERI-RAVE ET MÛRES
Scottish grouse, celeriac and blackberry

~

FROMAGE CARDO, CÉLERI, PRUNES, CUMIN
Cardo cheese, celery, compressed plums, cumin

~

**AMANDINE DE POIRE DU MOMENT, CROUSTILLANT CAMEL,
SAUCE GINGEMBRE ET SON SORBET**
Seasonal pear Almondine, caramel croustillant,
ginger sauce and its own sorbet

~

TEXTURES DE NOIX DE COCO ET GRAND CRU DE CHOCOLAT DU GHANA
Textures of coconut and Ghana chocolate Grand Cru

~

**CAFÉ PUR ARABICA, PETITS FOURS ET CHOCOLATS DU MANOIR
MONSIEUR BLANC, GARY JONES, BENOIT BLIN
ET LEUR ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT
"BON APPÉTIT"**

RAYMOND BLANC OBE CHEF-PATRON/CHAIRMAN