



Le Restaurant
du Cerisier

Nos Menus Gastronomiques

Chaque semaine, nous composons et imaginons nos menus en fonction des arrivages et des saisons, ce qui peut entraîner quelques changements ou évolutions de dernière minute par rapport aux affichages. Sachez que nous pouvons également apporter quelques modifications dans le cas où vous n'aimeriez pas certains mets ou présenteriez des allergies. Une tenue correcte est exigée.

Menu Privilège

3 plats - 59 € - Déjeuners semaine

Une formule pratique, adaptée à des temps de service plus courts, sans pour autant concéder au plaisir des saveurs.

.....

Menu Découverte

5 plats - 105 € - Tous les services

Le menu recommandé pour découvrir la cuisine de notre Restaurant.
Une expérience de sensations, de goûts et d'idées.

.....

Menu Quintessence *

7 plats - 138 € - Samedi soir uniquement

Une proposition complète imaginée par Mathieu Boutroy et son équipe.
La promesse d'un voyage culinaire tout en finesse et en surprises.

.....

* Le choix de ces menus est valable pour l'ensemble des convives de la table.



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Privilège

59€/pers.

Amuse-bouche :

Virgin Gin Tonic

Le Cèpe de Lozère

Sarrasin / Persillade

Le Cochon Ibérique

Aubergine / Vitello Tonnato

Sélection de fromages

(20 € en supplément)

La Pêche de Provence

Shiso / Miel

Sélection de mignardises

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Découverte

105€/pers.

Sélection d'amuses-bouche

Le Cèpe de Lozère
Sarrasin / Persillade

Le Homard du Cotentin
Chou pointu / Baies sauvages

Le Cochon Ibérique
Aubergine / Vitello Tonnato

Sélection de fromages
(20 € en supplément)

Herbes de la permaculture du Héron
Meringue amande / Chartreuse

La Pêche de Provence
Shiso / Miel

Sélection de mignardises

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Quintessence

138€

Sélection d'amuse-bouche

Le Maquereau de Dunkerque

Citron Noir / Ratte du Touquet / Sabayon Capucine

Le Saumon d'Isigny

Crèmeux tagète / Sauce du Gleret

Le Homard du Cotentin

Chou pointu / Baies sauvages

Le Cèpe de Lozère

Sarrasin / Persillade

Le Boeuf de Castille

Oignon Brulé / Aubergine condimentée

Sélection de Fromages

(20 € en supplément)

Herbes de la permaculture du Héron

Meringue amande / Chartreuse

La Pêche de Provence

Shiso / Miel

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table.

Prix Net TTC - Service compris