



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 - 119 € - 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 - 159 € - 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 Tourteau

Curry Vert / Ponzu

L'Agneau

Oignon / Chorizo / Petits pois

Sélection de fromages

(20 € en supplément)

L'abricot et la Reine des prés

Sélection de mignardises

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

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Découverte

119 €/ Pers

Sélection d'amuse-bouche

Les légumes verts grillés

Condiment olive Taggiasche / basilic / citron

Le Bar de ligne

Girolles / Vin Jaune / Jus marbré

Le Chef vous propose de compléter votre menu avec

Le Caviar Oscière (10g)

Pomme de terre / Sauce Champagne

Supplément de 30€

Le Pigeonneau

Nectarine / Bimi / Amande

La Cerise

Périlla / Vanille / Kriek

L'abricot et la Reine des prés

Sélection de mignardises

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Quintessence

159€/ Pers

Sélection d'amuse-bouche

La tomate

Livèche / Safran / Scamorza

Le Saumon à la Parisienne

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

Le Chef vous propose de compléter votre menu avec

Le Caviar Oscietre (10g)

Pomme de terre / Sauce Champagne

Supplément de 30€

Le Thon au Poivre

Echalote / Truffe noire

Le Turbot

Navet / Sardine / Cresson

La Cerise

Périlla / Vanille / Kriek

L'abricot et la Reine des prés

Sélection de mignardises

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

Prix Net TTC - Service compris