



LES ENTRÉES

Oeuf parfait	40 €
Risotto de coco de Paimpol et caviar	
Gambero Rosso	42 €
Consommé de gaspacho, tomate confite et ail noir	
Tartare de bœuf	45 €
Foie gras, bœuf wagyu et bouillon fumé du sous-bois	

LES PLATS

Tourte feuilletée végétale	52 €
Légumes de saison croquants et jus corsé	
Bar sauce marinière	60 €
Légumes verts au beurre miso, moules et boutargue	
Volaille au foie gras	70 €
Champignons glacés, pomme de terre onctueuse et nugget	

LES FROMAGES

Chariot de fromages affinés	35 €
-----------------------------	------

LES DESSERTS

Baba	25 €
Sabayon à la Chartreuse, praliné pistache, glace lactée à la fleur d'oranger	
Meringue shiso	25 €
Blanc en neige, crème brûlée à la vanille et fruit de la passion	
Raviole chaude au chocolat	28 €
Crème café, gelée de fève de cacao infusée et sorbet chocolat	



LE MENU

Amuse-bouche

Du moment

Seiche

Beurre noir et caviar

Bar

Sauce marinière et légumes au beurre miso

Veau

Façon blanquette

Pré-dessert

Mirabelles flambées

Dessert

Figues en croute de sucre

Prix du menu : 165 €

Boissons non comprises

Prix toutes taxes comprises, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, le restaurant Héritages ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine française des viandes bovines, caprines, bovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



HERITAGES
PAR EMILIE COUTURIER

La chef et son équipe ont le plaisir de vous accueillir
Dans leur établissement.

Vins au verre (14cl)

Champagne

Tellier – Les Massales extra Brut 2019	30 €
Henriot – Brut rosé	35 €

Vins blancs

Vacqueyras, Mélodie – Domaine de Montvac	2019	18 €
Bourgogne, Les petits poiriers – Thomas Collardot	2022	21 €
IGP Vin des Allobroges, Schiste – Domaine des Ardoisières	2022	23 €
Sancerre, Les Romains – Vacheron	2022	27 €

Vins rouges

Régnié, Crêt d’oeillat – Guillaume Striffling	2019	18 e
Bourgueil, Les Gravieres – Pithon-Paillé	2018	19 €
Châteauneuf-du-Pape – Domaine de la Janasse	2019	25 €
Pomerol – Château Lagrange	2018	29 €

Vins doux

Jurançon, Caubeigt – Castera	2020	17 €
Maury, Vintage – Mas Amiel	2021	25 €
Alsace, Muscat Vendanges Tardives – Loew	2018	22 €

Prix en euros, toutes taxes comprises, service compris,

La bouteille de 75 cl (sauf autre mention)