



« HERITAGES »
PAR CLEMENT LEROY

« Héritages n'est pas seulement un nom, c'est une conviction.

Celle que la cuisine est avant tout une histoire de transmission : de la terre aux artisans, des recettes d'hier aux créations d'aujourd'hui.

Dans chaque assiette, nous honorons ce qui nous a été légué ~ un terroir, un savoir-faire, une mémoire du goût ~ pour le réinventer avec exigence et sincérité.

Héritages, c'est l'art de transformer la tradition en émotion contemporaine »

MENU « SIGNATURE »

Essence du jour

Couleurs de betteraves

Agrumes et cardamome

Les coquilles Saint-Jacques au caviar

Kombu et raifort

Le foie gras à la cire d'abeille

Thym et safran

Le homard bleu laqué

Butternut et thé fumé

Le chevreuil saignant

Burrata et cassis

Parfums d'hiver

Le miel du Gâtinais rafraîchi

Patate douce et pamplemousse

Mémoires gourmandes

 Prix du menu : 250 €

Boissons non comprises

À LA CARTE



ENTRÉES

Les coquilles Saint-Jacques au caviar

80 €

Kombu et raifort

L'huître rose et légumes des Roys au pot

65 €

Moelle et wasabi

Couleurs de betteraves au sel

45 €

Agrumes et cardamome



ENTRE-METS

Le foie gras à la cire d'abeille

50 €

Thym et safran

Le homard bleu laqué

60 €

Butternut et thé fumé

Le ris de veau au sautoir

45 €

Sèche et pilpil



PLATS

Le Saint-Pierre confit aux agrumes

75 €

Cresson et noisette

Le filet de bœuf à la royale

85 €

Pomme dauphine et nori

Le chevreuil saignant

95 €

Burrata et cassis



FROMAGES

Le chariot de fromages affinés

40 €



DESSERTS

Le miel du Gâtinais rafraîchi

35 €

Patate douce et pamplemousse

Le chocolat grand cru

40 €

Pistache et shiso rouge

Le soufflé Arlequin

40 €

Cascara

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, ovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Vins au verre (14cl)

CHAMPAGNE

Henri Giraud – *Esprit Nature Brut*

33 €

Vif et expressif, avec des notes florales, fruitées et épicées, doté d'une attaque fraîche, d'une vinosité provenant du Pinot noir, et d'un équilibre subtil entre élégance et caractère.

Henriot – *Brut Rosé*

35 €

Le brut Rosé incarne parfaitement l'essence du style Henriot, alliant une fraîcheur vive et une minéralité délicate, tout en offrant une riche complexité aromatique.

VINS BLANCS

Coteaux d'Aix en Provence – *Château Revelette*

2021

18 €

On retrouve un bel équilibre entre maturité et fraîcheur typiques de l'arrière-pays, un fruité discret mais présent, une minéralité iodée et une belle longueur en bouche se terminant sur une finale d'agrumes.

Saumur, Arcane – *Château de Fosse-Sèche*

2020

25 €

Arcane provient d'un vignoble récent sur silex et graviers argileux, dont l'enracinement profond et le climat tempéré à influence océanique assurent une maturation lente des baies.

Savigny-lès-Beaune, Les Montchenevoy – *Javillier*

2022

28 €

Ce Bourgogne se distingue par une forte minéralité située sur un sol marneux recouvrant un substrat calcaire. En bouche, il allie rondeur et vivacité, avec une finale qui souligne à nouveau ces agrumes.

VINS ROUGES

IGP Pays d'Hérault, L'Aphyllante – *Pierre Vaisse*

2020

21 €

Pur mourvèdre issu des galets roulés d'Aniane et élevé en barriques, séduit par sa souplesse et la délicatesse de ses tanins, alliant puissance méridionale, consistance et le charme des vins de plaisir – une synthèse rare en Languedoc.

Châteauneuf-du-Pape – *Domaine de la Janasse*

2019

25 €

Ce Châteauneuf signé Christophe Sabon, mêlant quatre cépages, dévoile un bouquet complexe de cerise noire, genièvre et graphite, avec une bouche onctueuse, minérale, et des tanins soyeux en finale.

Sancerre, Belle Dame – *Vacheron*

2022

29 €

Le Belle Dame du domaine Vacheron, à la robe rubis profond, livre au nez des fruits compotés (cerise noire, mûre, cassis) et des épices douces, et s'exprime en bouche avec une délicate touche épicée, une texture soyeuse et des tanins fins.

VINS DOUX (12cl)

Jurançon, Caubeigt – *Castera*

2020

17 €

Complexe et frais, aux notes d'agrumes confits et d'ananas, évolue discrètement avec le temps dans des terroirs argileux et galets roulés, offrant une finesse et une longueur exceptionnelles.

Maury, Vintage – *Mas Amiel*

2021

25 €

Un vin rubis intense du Roussillon, aux arômes de fruits rouges, cacao et tabac blond, est un vin gourmand, rond et sensuel, idéal avec desserts, fruits ou plats sucrés-salés.

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, ovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.