

Héritages

Par le Chef Exécutif
Arthur DUBOIS

Et le Chef
Théo CALDART



Restaurant gastronomique
Ouvert du lundi au vendredi
12h - 14h & 19h30 - 22h
01 45 61 09 46



À LA CARTE

- Entrées à partager -

Huîtres numéro 2 de la ferme « Marine D'Artouan »

Au naturel, granité au champagne blanc, Figatellu grillé

Les 6/25 €

Caviar osciètre de « la Maison Antonius »

Crêpe Vonnassienne

50 g/185 €

Langoustines tièdes cuites à la minute

Mayonnaise au plancton

Les 3/40 €

- Entrées -

Salade d'ormeaux

Chou pointu

45 €

Couteaux en marinière

Épinard, poutargue, jus court

35 €

Asperges blanches

Voile de lard, sabayon maltais

30 €

- Plats -

Tagliatelle de seiche

Piquillos brûlés, épaule d'agneau en salade

65 €

Omble chevalier du massif du Cézallier

Beurre blanc aux œufs de brochet fumés, salsifis grillés

60 €

Langoustines pochées

Dim sum de cochon, bouillon de tête rafraîchi à la citronnelle

65 €

Pêche de nos côtes à partager

Pomme purée et légumes de saison

Selon l'arrivage

- Fromages -

Le chariot de fromages affinés

30 €

- Desserts -

Soufflé Grand Marnier

Glace vanille

30 €

Chocolat aux algues

Glace Gruée, praliné aux câpres

28 €

Sorbet citron vert à l'absinthe

Mousse de lait, herbes fraîches

28 €

- Vins -

Champagne Dis, « Vin secret », Françoise Bedel (75 cl) - 140 €

Chablis 1er Cru Les Lys 2010, Daniel-Etienne Defaix (75 cl) - 120 €

Pauillac 2018, Anseillan (75 cl) - 200 €

Tokaji Szamorodni 2021, Samuel Tinon (50 cl) - 110 €

**Toutes nos viandes sont d'origine française.
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.

