



*Quentin Gallopyn*

# Marbrure

**En 4 temps (95€) Vin adaptés (39€) Sans alcool (28€)**

Thon rouge Bluefin, Pastèque, Prune, Shiso (Caviar 15€)

-

Homard Bleu, Caille, Laitue, Cresson

-

Canard Burgaud ou Lotte  
Fenouil, Vinaigre de vin rouge

-

Melon, Miel, Fromage frais, Saké

ou

Pêche, Champagne, Vanille

ou

Chariot à fromages (15€)

# Suminagashi

**En 6 temps (115€) Vins adaptés (58€) Sans alcool (38€)**

Thon rouge Bluefin, Pastèque, Prune, Shiso (Caviar 15€)

-

Bar de ligne, Yaourt,  
Concombre, Liqueur de plantes (Caviar 15€)

-

Homard Bleu, Caille, Laitue, Cresson

-

Veau Ternera, Tomate d'antan, ratatouille

-

Canard Burgaud ou lotte  
Fenouil, Vinaigre de vin rouge

-

Melon, Miel, Fromage frais, Saké  
ou  
Pêche, Champagne, Vanille  
ou

Chariot à fromages (15€)

# Nos Formules

## ***Business Lunch***

*Uniquement le midi en semaine*

En 3 temps (49€)

Vins adaptés (24€) Sans alcool (18€)

-

## ***Menu jeune gastronome***

*Uniquement le mercredi soir et jeudi soir*

En 3 temps (70€)

Compris

*Vins adaptés ou accord sans alcool*

*1 soft/personne - une boisson chaude*

Valable uniquement pour les moins de 30 ans

-

## ***Formules avec nuitée pour 2 personnes***

Formule 4 services avec nuitée et petit déjeuner (340€)

Formule 6 services avec nuitée et petit déjeuner (370€)

Formule 4 services avec nuitée romance et petit déjeuner (370€)

Formule 6 services avec nuitée romance et petit déjeuner (400€)

# La Carte

## *Entrées froides*

Thon rouge Bluefin, pastèque, prune, shiso (42€)

Bar de ligne, yaourt, concombre, liqueur de plantes (41€)

Boeuf Angus, condiments de saison (34€) (Caviar 15€)

## *Entrées chaudes*

Homard bleu, pomme terre, caviar (65€)

Ris de veau, moutarde, légumes de saison (53€)

Homard bleu, caille, laitue, cresson (45€)

Veau, tomate d'antan, ratatouille (39€)

## *Plats*

Boeuf sélection, accompagnements de saison (2 personnes) (95€)

Canard Burgaud, fenouil, vinaigre de vin rouge (54€)

Lotte, fenouil, vinaigre de vin rouge (54€)

## *Desserts*

Melon, miel, fromage frais, saké (17€)

Pêche, Champagne, vanille (17€)

Dame blanche - glace vanille tournée minute - chocolat chaud (16€)

Chariot de fromages "sélection" (20€)

*Le Vicomté, c'est un équilibre subtil entre héritage et modernité.*

*Entre un lieu chargé d'histoire et une vision jeune, créative, tournée vers l'innovation.*

*Entre la rigueur que demande la gastronomie et la liberté de créer.*

*Chaque jour, je cherche cet équilibre.*

*Dans ma cuisine.*

*Dans les émotions que je peux transmettre.*

*Dans l'expérience que je veux faire vivre.*

*La lumière, l'eau, le mouvement ...*

*Tout ici me rappelle qu'aucune création n'est jamais figée.*

*Elle évolue.*

*Elle se transforme.*

*Tout en restant fidèle à son identité.*

*C'est ça aujourd'hui, l'esprit du Vicomté.*



*Quentin Gallopyn*