



# À LA CARTE

## NOS ENTRÉES

### LE PÂTÉ CHAUD

Volaille du Gâtinais et Bœuf de l'Aubrac confits  
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,  
Jus de réduction

**36 Euros**

### LA FLEUR DE COURGETTE

Farcie, olives Taggiasche, pignons de pin torréfiés, sauce Choron

**42 Euros**

### LA TOMATE DE LOIRET

En tartare, confite et givrée, vinaigre de Vanille

**46 Euros**

## NOS POISSONS & VIANDES

### MAIGRE DE LIGNE

Parmigianna, extraction d'Aubergine fumée, Jus de Rôti

**58 Euros**

### LA TRUITE DE DANY OLLIVIER

Apprêtée à la manière d'une Quenelle Onctueuse  
Cresson et épinard relevés d'Oseille

**47 Euros**

### LE SAINT-PIERRE DES CÔTES BRETONNES

A la fois grillé et confit à la Vapeur d'Agrumes,  
Courgette et Aubergine en Fine Tartelette au Comté d'Alpage,  
Echalotes Grises au Pedro Ximenez

**65 Euros**

### WELLINGTON

Foie Gras Poelé, Mouserons de Prés en persillada, Jus de Veau

**65 Euros**

### RIS DE VEAU

Roti au sautoir, accompagné d'un artichaut poivrade farci  
Et asperges vertes des Landes  
Parfumées à l'ail des ours

**68 Euros**

## IMMERSION AU CŒUR D'UN PATURAGE DE FRANCE

### LA TOMME DU LARZAC

Interprétation caprine autour du sapin

**18 Euros**

## NOTRE PARTITION SUCREE

### LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier « Cordon Rouge », Fruits Confits,  
Glace à la Vanille Bourbon de Madagascar

**22 Euros**

### LA RHUBARBE ROUGE

Comme une Tarte Gourmande à l'Amande Provence,  
Crèmeux au Disaronno

**29 Euros**