



Les Entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD 39€

Poché, Consommé d'Anguille Fumée, Chou Kale

LA BETTERAVE 32€

Sous Différentes Textures, Cassis Lactofermenté,
Yaourt au Raifort

LE ROUGET BARBET 38€

Mariné aux Agrumes, Radis, Coulis de Laitue

Les Poissons & Crustacés

LA SAINT JACQUES 40€

Juste Colorée, Chou de Bruxelles au Basilic,
Sabayon Fumé

LE SANDRE 38€

Nacré, Courge en Variations, Safran du Gâtinais

LE HOMARD 60€

Rôti, Courge Butternut en Variation

Les Viandes

LE COLVERT 58€

Rôti et Cuisse Confite, Panais à la Moutarde d'Orléans

LE CHEVREUIL 70€

Coloré au Café, Coing, Rutabaga à l'Huile d'Argan,
Jus au Cacao

LE RIS DE VEAU 60€

Doré au Sautoir, Chou-Fleur, Jus au Poivre de Kampot

LE LIÈVRE 95€

Cuisse Truffée en Pastilla, Foie Gras Poché,
Truffe de Bourgogne

Le Fromage

LA GABARRE 18€

Crémeuse et Fumée, Rafraîchie au Concombre

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LE SOUFFLÉ 22€

Au Grand Marnier et Fruits Confits Façon « Rothschild »,
Crème Glacée à la Vanille Bourbon

LE CÉLERI RAVE 22€

Vanille Bourbon et Sorbet au Foin

LE CHOCOLAT 22€

En Différentes Textures, Rafraîchi à l'Estragon

La liste des allergènes est disponible sur demande.