



Les Entrées

LES RACINES 34€

Topinambour à la Truffe Tuber Melanosporum,
Cerfeuil Tubéreux Glacé

LE FOIE GRAS DE CANARD 40€

Pressé à la Truffe Tuber Melanosporum, Coing

LA BETTERAVE 32€

Sous Différentes Textures, Cassis Lactofermenté,
Yaourt au Raifort

L'HUTTE DE CANCALE 38€

Poêlée, Épinards, Câpre, Emulsion de Beurre Noisette

Les Poissons & Crustacés

LA SAINT JACQUES 40€

Juste Colorée, Chou de Bruxelles au Basilic,
Sabayon Fumé

LA TRUTTE 38€

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 CHAPON DU GERS 55€

Rôti sur Coffre, Butternut au Marron, Jus à la Fève de
Tonka

LE RIS DE VEAU 55€

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

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.