

## Les Entrées

### **LA SARDINE 45€**

Marinée au Piment Serrano,  
Crèmeux Glacé à l'Avocat, Radis

### **LE FOIE GRAS DE CANARD 48€**

Du Sud-Ouest, Mi-cuit en « Soupe Sèche »,  
Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé

### **LA TOMATE 38€**

De plein Champ, Safran du Gâtinais,  
Sorbet à la Sarriette

### **L'HUÎTRE 55€**

Perle Blanche Spéciale N°2, Simplement Poêlée,  
Epinard à l'Huile d'Olive et Beurre Noisette en Emulsion

## Les Poissons

### **LA TRUTTE 48€**

Confite à l'Huile de de Curcuma, Textures de Brocoli,  
Fenouil à la Fleur de Sureau

### **LA RAIE 55€**

Des côtes Bretonnes, en Cuisson Fondante, Artichauts,  
Ecume « Poireau & Thym Citron »

### **LE HOMARD 65€**

Rôti, Tomate, Emulsion à la Tanaise

## Les Viandes

### **LA CANETTE « MIERAL » 55€**

Le Suprême Rôti, la Cuisse en Raviole,  
Consomé des Coffres

### **LE BOEUF 60€**

Maturé par nos Soins, Pommes de Terre Nouvelles,  
Girolles Acidulées

### **LE RIS DE VEAU 65€**

Cébettes glacées, Pommes de terre Citronnées,  
Jus au Clou de Girofle

## Le Fromage

### **LE COMTE 18€**

24 Mois d'affinage, en Crèmeux,  
Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi

## Les Desserts

*(à commander en début de repas)*

### **LE SOUFFLE 22€**

Au Grand Marnier et Fruits confits façon Rothschild,  
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

### **LE CHOCOLAT « MANJARI » 22€**

En variations

### **LA PECHE 25€**

Pochée à la Fève de Tonka,  
En Sorbet, Crèmeux à l'Agastache

### **LE MACARON 25€**

Au Citron Vert du Mexique et Tequila « Reposado » José Cuervo, Chile Ancho