

**MENU « INSPIRATION »**

**59 €**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives  
Servi uniquement au déjeuner*

**LE FOIE GRAS**

Terrine à L'Anguille Fumée

\*\*\*

**LA VOLAILLE FERMIÈRE**

Ballotine farcie aux Giroles, Chou Kale

\*\*\*

**LA FIGUE**

Rôti, Crémeux à la Bergamote,  
Glace au Poivre

**MENU « INTUITION »**

**115 €**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

**LA BETTERAVE**

Sous Différentes Textures,  
Cassis Lactofermenté, Yaourt au Raifort

**LE SANDRE**

Nacré, Courge en Variations, Safran du Gâtinais

**LE COLVERT**

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

**LA GABARRE**

Crémeuse et Fumée, Rafrâichie au Concombre

**LE CHOCOLAT**

En Différentes Textures, Rafrâichi à l'Estragon

*Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchaînement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable*

## MENU « IMMERSION »

149 €

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives  
Servi uniquement le soir et le Dimanche midi*

### **LA BETTERAVE**

Sous Différentes Textures, Cassis Lactofermenté,  
Yaourt au Raifort

### **LE ROUGET BARBET**

Mariné aux Agrumes, Radis, Coulis de Laitue

### **LA SAINT JACQUES**

Juste Colorée, Chou de Bruxelles au Basilic,  
Sabayon Fumé

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

Poché, Consommé d'Anguille Fumée, Chou Kale

### **LE CHEVREUIL**

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

### **LA GABARRE**

Crémeuse et Fumée, Rafraîchie au Concombre

### **LE CÉLERI RAVE**

Vanille Bourbon et Sorbet au Foin

*Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchaînement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable*

