

**MENU « INSPIRATION »**

**59 €**

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

**LA SAINT-JACQUES**  
En Carpaccio

\*\*\*

**LE BAR DE LIGNE**  
Nacré, Courge en Variations, Safran du Gâtinais

\*\*\*

**LE CÉLERI RAVE**  
Vanille Bourbon et Sorbet au Foin

**MENU « INTUITION »**

**115 €**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

**LA BETTERAVE**  
Sous Différentes Textures,  
Cassis Lactofermenté, Yaourt au Raifort

**LA TRUITE**  
Courge en Variations, Safran du Gâtinais

**LE CHAPON DU GERS**  
Rôti sur Coffre, Butternut au Marron, Jus à la Fève de Tonka

**LA GABARRE**  
Crémeuse et Fumée,  
Rafraîchie au Concombre

**LE CHOCOLAT**  
En Différentes Textures,  
Rafraîchi 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

### **LA SAINT-JACQUES**

Marinée au Vinaigre de Berce, Radis

### **L'HUITRE DE CANCALE**

Poêlée, Épinards, Câpre, Emulsion de Beurre Noisette

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

Poché, Consommé d'Anguille Fumée, Chou Kale

### **LE COLVERT**

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

### **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*

