



Les Entrées

LE PETIT POIS 37€

Variation de Textures, Sorbet au Carvi, Cassis

LE FOIE GRAS DE CANARD 44€

Poché, Chou Frisé, Escargot, Bouillon au Jambon de Parme

LE BROCHET IKEJIME DU BASSIN DE LA LOIRE 40€

Mousseline Moelleuse, Filet Brulé et Œufs Fumés, Condiment de Carotte Fermentée au Chipotle, Coulis Végétal

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER 39€

Servie Tiède, Yaourt Fumé, Granité au Raifort

Les Poissons & Crustacés

LA BARBUE 55€

En Marbré Végétal, Huître Pochée, Marinière Crémée à l'Ail des Ours

LE HOMARD BLEU 65€

En Vapeur de Sauge, Artichaut, Crème de Cresson

LE BAR DE LIGNE 52€

Coloré sur la peau, Courgettes, Fumet Réduit au Safran du Gâtinais

Les Viandes

LE PIGEON MIERAL 65€

Le Suprême Moelleux en Consommé, la Cuisse en Cromesquis, Jus Corsé au Vinaigre de Xérès

LE RIS DE VEAU 65€

Doré au Sautoir, Giroles, Jus à l'Ail Noir

LE VEAU DU SEGALA 65€

Carré Rôti au Charbon de bois, Jus à la fève de Tonka

Le Fromage

LE PERSILLÉ DE CHÈVRE 18€

De la Ferme de la Tremblaye, Fenouil Confit, Poire William Givrée

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LE SOUFLÉ 22€

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

LE CHOCOLAT 22€

En Différentes Textures, Rafraichi à l'Estragon

LA BETTERAVE 22€

Rafrâchie à la Fleur d'Hibiscus, Rhubarbe Pochée, Sablé Noisette

La liste des allergènes est disponible sur demande.

*Toutes nos viandes sont d'origine française
et nos charcuteries d'origine italienne et espagnole.*