



## Les Entrées

### **LA BETTERAVE 32€**

Sous Différentes Textures, Cassis Lactofermenté,  
Yaourt au Raifort

### **LE MAQUEREAU 32€**

Coloré au Café Arabica, Fruits de la Passion

### **LE FOIE GRAS DE CANARD 39€**

Poêlé, Rhubarbe, Huître, Émulsion à la Tanaïsie

## Les Poissons & Crustacés

### **LE HOMARD 60€**

Rôti au Cassis, Haricot Vert, Crème de Berce

### **LA TRUITE DE DANY OLLIVIER 38€**

Grillée, Courgette, Beurre Monté, Café, Safran du Gâtinais

### **LA LOTTE 45€**

Nacrée, Écume de Sudachi

## Les Viandes

### **LE VEAU DU SÉGALA 60€**

Doré au Sautoir, Chou-Fleur, Jus à L'Ail Noir

### **LE PIGEON 60€**

De la Maison Miéral, Rôti, Cuisses Confités, Jus Réduit

## Le Fromage

### **LE CHÈVRE DU MERISIER 18€**

Carotte Lactofermentée au Piment Chipotle,  
Croustillant au Carvi

## Les Desserts

*(À commander en début de repas)*

### **LA TOMATE 22€**

Symbiose de Tomate et Framboise, Verveine,  
Croustillant Feuilleté

### **LE CHOCOLAT 22€**

En Différentes Textures, Rafrâichi à l'Estragon

### **LE SOUFLÉ 22€**

Au Grand Marnier et Fruits Confités façon « Rothschild »,  
Crème Glacée à la Vanille Bourbon

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*