



## LES ENTRÉES

### LE CHOU ROUGE 32€

En Variation, Lait Fermenté au Shiso, Crème Pimentée

### LE FOIE GRAS DE CANARD 44€

Poêlé, Huître en Tartare au Chou vert et Capucine, Réduction de Syrah

### LA SARDINE 36€

Des Côtes Bretonnes, Marinée aux Agrumes, Aubergine Fumée,  
Coulis à l'Oseille

### LA TRUITE DE DANY OLLIVIER 39€

Servie Tiède, Yaourt Fumé, Granité au Raifort

## LES POISSONS & CRUSTACÉS

### LA SAINT JACQUES 50€

Juste dorée, Panais, Kimchi, Beurre monté aux Oursins

### LE HOMARD 68€

En Vapeur de Sauge, Patate Douce, Beurre à la Bergamote

### LE SANDRE NACRE 50€

Betteraves, Beurre Monté au Caviar de Sologne

## LES VIANDES

### LE LIEVRE 98€

Réinterprétation du lièvre à la Royale

### LE COLVERT 65€

Le Suprême Rôti, la Cuisse en Cromesquis, Potimarron, jus réduit au Cacao et Baies de Passion

### LE RIS DE VEAU 65€

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

### LE CHEVREUIL 75€

En deux Temps

Mousseline moelleuse au Chipotle, Crème de Noix, Grenade,  
Le Filet Rôti, Persil Racine, Jus au Cassis

## LE FROMAGE

### LE BRIE DE MEAUX 18€

En crème glacée, Pamplemousse, Tagète

## 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, Rafrâichi à l'Estragon

### LES RACINES 22€

Salsifis Confits au Café, Cerfeuil Tubéreux Glacé, Fruit de la Passion

*La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine française  
et nos charcuteries d'origine italienne et espagnole.*

