

Les Entrées

LE CÉLERI 38€

Crèmeux à la Vanille Bourbon, Fondant et Croustillant,
Sorbet au Foin de la Ferme Penochet

L'ANGUILLE FUMÉE 40€

Laquée aux Épices, Coulis de Foie Gras de Canard,
Gelée au Cidre du Gâtinais

L'HUÎTRE 42€

Perle Blanche Spéciale N°2, Tiédie dans son Jus,
Betteraves en Croûte de Sel, Crème Acidulée aux Œufs de Truite

LE FOIE GRAS DE CANARD 48€

Poché dans un Consommé à l'Epicéa,
Escargots et Champignons des Bois

LA SAINT-JACQUES 50€

La Noix Saisie, Vinaigrette aux Agrumes,
Crème de Haddock Fumé

Les Poissons

LA TRUITE 48€

Au Court Bouillon, Variation de Chou-Fleur
Emulsion Crèmeuse d'Ail des Ours

LE LIEU JAUNE 55€

Confit à l'Huile de Kumbawa,
Poireaux brûlés et Vichyssoise aux Coquillages

LE HOMARD 65€

Rôti, Panais, Marmelade de Citron,
Beurre Blanc à la Bergamote

Les Viandes

LE RIS DE VEAU 55€

Doré, Tatin d'Endives et Oignons, Écume à la Livèche,
Jus à la Bière

LE VEAU 60€

Le Carré Rôti au Charbon de Bois,
Jus au Poivre Rouge de Kampot, Butternut au Sésame Noir

LE PIGEON 60€

De la Maison Mieral, le Suprême Poché, la Cuisse en Tortellini
Asperge du Val de Loire et Morilles

Le Fromage

LE BRIE DE MEAUX 18€

En Crèmeux et en Bonbon à la Bière Ambrée, Sirop de Liège et Chapelure de Pain d'Épices

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LE SOUFLÉ 22€

Au Grand Marnier et Fruits confits façon « Rothschild »,
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

LE CHOCOLAT « MANJARI » 22€

En Variation autour du Curcuma Frais et du Citron Vert

LA CLÉMENTINE 25€

En Différentes Façons, Sorbet à la Tanaïsie,
Biscuit Vapeur et Gavottes Cassantes

LE CITRON 25€

Onctueux, Zestes Confits à la Chartreuse, Tagète Minuta Glacée