

MENU « IMMERSION »

Tel un hymne à la gourmandise, notre Chef, Martin Simonart, vous invite à découvrir l'essence de sa cuisine, témoignage résolument contemporain d'une gastronomie délicieusement ancrée dans la tradition et l'authenticité

160€

*Servi uniquement le soir et le Dimanche midi
Prière de passer à table avant 13H00 au déjeuner et 21H00 au dîner*

LE PETIT POIS

**Variation de Textures, Sorbet au Carvi,
Cassis**

LA TRUITE DE DANY OLLIVIER

Servie Tiède, Yaourt Fumé, Granité au Raifort

LA BARBUE

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

LE FOIE GRAS DE CANARD

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

LE RIS DE VEAU

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

LE PERSILLÉ DE CHÈVRE

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

LA BETTERAVE

**Rafrâichie à la Fleur d'Hibiscus, Rhubarbe Pochée,
Sablé Noisette**

MENU « INSPIRATION »

64€

**Menu « du Marché » proposé du Mercredi
au Vendredi, uniquement au déjeuner,
Pouvant varier au gré des Produits de
Saison**

**Menu élaboré le jour même
par le Chef Simonart**

**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 ce menu dans l'esprit d'un**

**voyage cohérent, équilibré et
parfaitement immuable**

MENU « INTUITION »

124 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

LE PETIT POIS

Variation de Textures, Sorbet au Carvi, Cassis

LE LIEU JAUNE

**Doré sur la peau, Courgettes, Fumet réduit au
Safran du Gâtinais**

LE PIGEON MIERAL

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

LE PERSILLÉ DE CHÈVRE

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

LE CHOCOLAT

En Différentes Textures, Rafrâichi à l'Estragon

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

