

MENU « INSPIRATION »

59 €

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives
Servi uniquement au déjeuner*

LE TARTARE DE TRUITE

Herbes Fraiches, Lait Fermenté

LE POULET FERMIER DU GÂTINAIS

En Ballotine Farcie, Chou Pointu

LA PÊCHE

Pochée au Jus de Groseille, Sorbet à la Mélisse

MENU « INTUITION »

115 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

LE PETIT POIS

En Différentes Textures, Sorbet à l'Agastache

LA TRUITE DE DANY OLLIVIER

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

LE BŒUF DU LIMOUSIN

Girolles, Jus Au Poivre de Kampot

LE CHÈVRE DU MERISIER

Carotte Lactofermentée au Piment Chipotle, Croustillant à la Berce

LA TOMATE

Symbiose de Tomate et Framboise, Verveine, Croustillant Feuilleté

Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchainement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable

MENU « IMMERSION »

149 €

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir et le Dimanche midi*

LE PETIT POIS

En Différentes Textures, Sorbet à l'Agastache

LE MAQUEREAU

Coloré au Café Arabica, Fruits de la Passion

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER

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

LA LOTTE

Fenouil, Écume de Sudachi

LE RIS DE VEAU

Variations de Chou-Fleur, Jus à L'Ail Noir

LE CHÈVRE DU MERISIER

Carotte Lactofermentée au Piment Chipotle,
Croustillant à la Berce

DESSERT À CHOISIR SUR LA CARTE

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 ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable

