

## **MENU « INSPIRATION »**

**64 €**

***Servi uniquement le Jeudi, Vendredi et Lundi au déjeuner, pour l'ensemble des convives***

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

## **MENU « INTUITION »**

**124 €**

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

### **LE CHOU ROUGE**

**En Variation, Lait Fermenté au Shiso, Crème Pimentée**

### **LE SANDRE NACRÉ**

**Betteraves, Beurre Monté au Caviar de Sologne**

### **LE COLVERT**

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

### **LE BRIE DE MEAUX**

**En crème Glacée, Pamplemousse, Tagète**

### **LE CHOCOLAT**

**En Différentes Textures, Rafraîchi à l'Estragon**

***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***

# **MENU « IMMERSION »**

**160 €**

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

***Le soir et le Dimanche au déjeuner***

## **LE CHOU ROUGE**

**En Variation, Lait Fermenté au Shiso, Crème Pimentée**

## **LA TRUITE DE DANY OLLIVIER**

**Servie Tiède, Yaourt Fumé, Granité au Raifort**

## **LA SAINT JACQUES**

**Juste dorée, Panais, Kimchi, Beurre monté aux Oursins**

## **LE FOIE GRAS DE CANARD**

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

## **LE CHEVREUIL**

**En deux Temps**

**Mousseline moelleuse au Chipotle, Crème de Noix, Grenade,**

**Le Filet Rôti, Persil Racine, Jus au Cassis**

## **LE BRIE DE MEAUX**

**En crème Glacée, Pamplemousse, Tagète**

## **LES RACINES**

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

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

***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***

