

MENU « INSPIRATION »

64 €

Servi uniquement le Mercredi, Jeudi & Vendredi 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 PETIT POIS

Variation de Textures, Sorbet au Carvi, Cassis

LE BAR DE LIGNE

Coloré 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, Rafraîchi à l'Estragon

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 »

160 €

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives
Le soir et le Dimanche au déjeuner*

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, Giroles, Jus à l'Ail Noir

LE PERSILLÉ DE CHÈVRE

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

LA BETTERAVE

Rafraîchie à la Fleur d'Hibiscus, Rhubarbe Pochée,
Sablé Noisette

*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

