



Les Entrées

LA BETTERAVE 32€

Sous Différentes Textures, Cassis Lactofermenté,
Yaourt au Raifort

LE ROUGET BARBET 38€

Mariné aux Agrumes, Radis, Coulis de Laitue

LE FOIE GRAS DE CANARD 39€

Poêlé, Rhubarbe, Huître, Émulsion à la Tanaïs

Les Poissons & Crustacés

LE HOMARD 60€

Rôti au Cassis, Haricot Vert, Crème de Berce

LE SANDRE 38€

Nacré, Courge en Variations, Safran du Gâtinais

LE LIEU JAUNE 39€

Coloré sur la Peau, Brocoli, Coques Marinière à la
Livèche

Les Viandes

LE RIS DE VEAU 60€

Doré au Sautoir, Chou-Fleur, Jus au Poivre de Kampot

LE COLVERT 58€

Rôti et Cuisse Confite, Panais à la Moutarde d'Orléans

Le Fromage

LA GABARRE 18€

Crémeuse et Fumée, Rafrâichie au Concombre

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LE CÉLERI RAVE 22€

Vanille Bourbon et Sorbet au Foin

LE CHOCOLAT 22€

En Différentes Textures, Rafrâichi à l'Estragon

LE SOUFFLÉ 22€

Au Grand Marnier et Fruits Confits façon « Rothschild »,
Crème Glacée à la Vanille Bourbon

La liste des allergènes est disponible sur demande.