



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

LA TRUITE DE DANY OLLIVIER 38€

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

LE LIEU JAUNE 45€

De Ligne, Fenouil, Écumes de Sudachi

Les Viandes

LE RIS DE VEAU 60€

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

LE PIGEON 60€

De la Maison Miéral, Rôti, Cuisses Confites, Jus Réduit

Le Fromage

LE CHÈVRE DU MERISIER 18€

Carotte Lactofermentée au Piment Chipotle,
Croustillant au Carvi

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LES PRUNES 22€

Crèmeux à la Bergamote, Sorbet à l'Ail Noir, Sauce Cacao

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.