

À LA CARTE

LES ENTRÉES

LA BETTERAVE

Comme un tartare, Caviar de Sologne, Vieux Comté
50 Euros

LE FOIE GRAS DE CANARD

Rhubarbe, Crème au Citron, Brioche
42 Euros

LES POISSONS

LE SAINT-PIERRE

Ail des Ours, Escargot Petit Gris, Chou Rave
48 Euros

LE SANDRE

Grenobloise, Poireau en Déclinaison, Pommes de Terres Fumées
50 Euros

LES VIANDES

LE PIGEON DU GÂTINAIS

Carotte, Kumquat, Jus au Carvi
70 Euros

LE BOEUF

Asperge Blanche, Petit Pois, Jus de Réduction
60 Euros

LE PITHIVIERS DE CANARD

(à partir de 2 personnes – Temps de cuisson : 45 minutes)
Pommes de Terre Soufflées, Salade Contemporaine
65 Euros (par personne)

Disponible dans nos menus moyennant un supplément de 30 Euros par personne.

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon
22 Euros

LA VANILLE DU MEXIQUE

Sous différentes textures
25 Euros

LA RHUBARBE

Orange, Florentin, Baie Rose
25 Euros

TVA 10% comprise. Prix Nets. Service Compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

À LA CARTE

THE STARTERS

THE BEETROOT

Like a Tartare, Sologne Caviar, Old Comté
50 Euros

THE DUCK FOIE GRAS

Rhubarb, Lemon Cream, Brioche
42 Euros

THE FISHES

THE JOHN DORY

Wild Garlic, Garden Snail, Kohlrabi
48 Euros

THE ZANDER

Grenobloise, Leeks Variations, Smoked Potatoes
50 Euros

THE MEATS

THE PIGEON OF GÂTINAIS

Carrot, Kumquat, Caraway Juice
70 Euros

THE BEEF

White Asparagus, Peas, Juice Reduction
60 Euros

THE DUCK PITHIVIERS

(from 2 people – cooking time : 45 minutes)
Puffed Potatoes, Contemporary Salad
65 Euros (per person)

Available on our menus for a supplement of 20 euros per person.

THE DESSERTS (to be ordered at the beginning of the meal)

THE « ROTHSCHILD » SOUFFLÉ

Grand Marnier, Candied Fruits, Bourbon Vanilla Ice Cream
22 Euros

THE MEXICAN VANILLA

In different textures
25 Euros

THE RHUBARB

Orange, Florentine, Pink Berry
25 Euros

Ces menus doivent être pris pour l'ensemble de la table.