



## LES ENTREES

### **LE PETIT POIS 37€**

Variation de Textures, Sorbet au Carvi, Cassis

### **LE FOIE GRAS DE CANARD 44€**

Poché, Chou Frisé, Escargot, Bouillon au Jambon de Parme

### **LA SARDINE 36€**

Des Côtes Bretonnes, Marinée aux Agrumes, Aubergine Fumée, Coulis à l'Oseille

### **LA TRUITE DE DANY OLLIVIER 39€**

Servie Tiède, Yaourt Fumé, Granité au Raifort

## LES POISSONS & CRUSTACES

### **LA BARBUE 55€**

En Marbré Végétal, Huître Pochée, Marinière à la Berce

### **LE HOMARD BLEU 65€**

En Vapeur de Sauge, Artichaut, Crème Acidulée à la Livèche

### **LE LIEU JAUNE 50€**

Doré sur la Peau, Courgettes, Fumet Réduit au Safran du Gâtinais

## LES VIANDES

### **LE PIGEON MIERAL 65€**

Le Suprême Moelleux en Consommé, la Cuisse en Cromesquis, Jus Corsé au Vinaigre de Xérès

### **LE RIS DE VEAU 65€**

Doré au Sautoir, Champignons, Jus à l'ail Noir

### **LE VEAU DU SEGALA 65€**

Carré Rôti au Charbon de Bois, Jus à la Fève de Tonka

## LE FROMAGE

### **LE PERSILLÉ DE CHÈVRE 18€**

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

## LES DESSERTS

(À commander en début de repas)

### **LE SOUFFLÉ 22€**

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

### **LE CHOCOLAT 22€**

En Différentes Textures, Rafraîchi à l'Estragon

### **LA BETTERAVE 22€**

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