



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 de Cresson

LE LIEU JAUNE 50€

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

LE THON 65€

En Tartare, En Carpaccio Mariné à la Tagète, Poêlé, Pâtisson Grillé

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 BŒUF DU LIMOUSIN 65€

Rôti, Fenouil en Variations, 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, Rafrâichi à l'Estragon

LA BETTERAVE 22€

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



La liste des allergènes est disponible sur demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française

et nos charcuteries d'origine italienne et espagnole.