

Les Entrées

LE CÉLERI 38€

Crèmeux à la Vanille Bourbon, Fondant et Croustillant,
Sorbet au Foin de la Ferme Penochet

L'ANGUILLE FUMÉE 40€

Laquée aux Épices, Coulis de Foie Gras de Canard,
Gelée au Cidre du Gâtinais

L'HUÎTRE 45€

Perle Blanche Spéciale N°2, Simplement Poêlée,
Épinard à l'Huile d'Olive et Beurre Noisette en Émulsion

LE FOIE GRAS DE CANARD 48€

Poché dans un Consommé à l'Épicéa,
Escargots et Champignons des Bois

LA SAINT-JACQUES 50€

La Noix Saisie, Vinaigrette aux Agrumes,
Crème de Haddock Fumé

Les Poissons

LA TRUTTE 48€

Confite à l'Huile de Curcuma, Textures de Brocoli,
Fenouil Rafrâichi à la Menthe Poivrée

LA RAIE 55€

Des Côtes Bretonnes, En Cuisson Lente, Carottes,
Écume « Thym Citron »

LE HOMARD 65€

Rôti, Panais, Marmelade de Citron,
Beurre Blanc à la Bergamote

Les Viandes

LA POULE FAISANE 45€

Le Suprême Confit aux Marrons,
Textures de Potimarron à la Fève de Tonka

LE RIS DE VEAU 55€

Doré, Tatin d'Endives et Oignons, Écume à la Livèche,
Jus à la Bière

LE BŒUF 60€

Le Faux-Filet Affiné par nos Soins,
Butternut au Sésame Noir et Jus au Poivre de Kampot

LE CHEVREUIL 70€

Le Dos Rôti aux Baies de Genévrier,
Betteraves à la Fleur de Sureau, Cassis

Le Fromage

LE BRIE DE MEAUX 18€

En Crèmeux et en Bonbon à la Bière Ambrée, Sirop de Liège et Chapelure de Pain d'Épices

Les Desserts

(à commander en début de repas)

LE SOUFLÉ 22€

Au Grand Marnier et Fruits confits façon « Rothschild »,
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

LE CHOCOLAT « MANJARI » 22€

En Variation autour du Curcuma Frais

LA CLÉMENTINE 25€

En Différentes Façons, Sorbet à la Tanaïsie,
Biscuit Vapeur et Gavottes Cassantes

LE CITRON 25€

Onctueux, Zestes confits à la Chartreuse, Tagète Minuta Glacée