

MENU « INSPIRATION »

59 €

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives
Servi uniquement au déjeuner*

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER

En Tartare, Condiments, Lait Fermenté à l'Huile de Basilic

LE BŒUF DE L'AUBRAC

Rôti, Jus au Poivre de Kampot

LE CÉLERI RAVE

En Variations, Parfait et Caramel au Foin

MENU « INTUITION »

115 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

LA BETTERAVE

Sous Différentes Textures,
Cassis Lactofermenté, Yaourt au Raifort

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER

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

LE RIS DE VEAU

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

LE CHÈVRE DU MERISIER

Carotte Lactofermentée au Fiment Chipotle, Croustillant au Carvi

LES PRUNES

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

Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchaînement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable

MENU « IMMERSION »

149 €

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir et le Dimanche midi*

LA BETTERAVE

Sous Différentes Textures, Cassis Lactofermenté,
Yaourt au Raifort

LE ROUGET BARBET

Mariné aux Agrumes, Radis, Coulis de Laitue

LA TRUITE DE DANY OLLIVIER

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

LE LIEU JAUNE

De Ligne, Fenouil, Écumes de Sudachi

LE PIGEON

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

LE CHÈVRE DU MERISIER

Carotte Lactofermentée au Piment Chipotle,
Croustillant au Carvi

DESSERT À CHOISIR SUR LA CARTE

Chaque mets constitue un objet du vivant, leur enchaînement ne peut être en proie au hasard et à la liberté de chacun. C'est pourquoi Martin Simonart a scrupuleusement pensé ces différents menus dans l'esprit d'un voyage cohérent, équilibré et parfaitement immuable

