

Les Entrées

LE POTIMARRON 38€

En Différentes Façons, Réduction de Pamplemousse,
Parfum de Fève de Tonka

LA TRUTTE 45€

Fumée et Fondante, Quinoa aux Herbes,
Crème de Raifort

LE FOIE GRAS DE CANARD 48€

Du Sud-Ouest, Mi-cuit en « Soupe Sèche »,
Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé

L'HUÎTRE 55€

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

Les Poissons

LE ROUGET-BARBET 55€

Des Côtes Françaises, Cuit à l'Unilatéral, Croûte d'Épices,
Pommes Rattes Acidulées, Bouillon de Coquillages

LE SANDRE 60€

Coloré sur la Peau, Artichauts,
Jus des Arêtes teinté à la Réglisse

LA LANGOUSTINE 95€

Pêchée dans les Eaux Profondes de l'Atlantique, en Trois Cuissons

Les Viandes

LE PIGEON 55€

De Valéry & Florent Mieral, Saisi à 250°C, Poireaux Brûlés,
Jus au Cidre du Gâtinais

LE RIS DE VEAU 65€

Oignons Cébettes, Pommes de terre Citronnées,
Jus au Clou de Girofle

LE CHEVREUIL 75€

Le Dos Rôti, Céleri aux Senteurs de Vanille de Madagascar,
Poudre de Myrtille, Jus au Genièvre

Le Fromage

LE COMTE 18€

24 Mois d'affinage, en Crémeux,
Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi

Les Desserts

(à commander en début de repas)

LE SOUFFLE 22€

Au Grand Marnier et Fruits Confits Façon Rothschild,
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

LE CHOCOLAT NOIR 22€

De Madagascar, Ganache Pliable, Quinoa Soufflé au Café Arabica

LA POIRE 25€

Pochée au Lait, Crème glacée au Miel de Châtaigner, Croustillant au Marron

LE MACARON 25€

Au Citron Vert du Mexique et Tequila « Reposado » José Cuervo,
Chile Ancho