



LES ENTRÉES

LE CHOU ROUGE 32€

En Variation, Lait Fermenté au Shiso, Crème Pimentée

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 & CRUSTACÉS

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

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 MIRABELLE 22€

Pochée au Thym, Chiboust au Fruit de la Passion, Sirop D'Écorce d'Épicéa

LA FIGUE 22€

Marinée à l'Helichrysum, Crèmeux de Rose Musquée, Financier à la Pistache

La liste des allergènes est disponible sur demande.

*Toutes nos viandes sont d'origine française
et nos charcuteries d'origine italienne et espagnole.*