

## **MENU « IMMERSION »**

*Tel un hymne à la gourmandise, notre Chef, Martin Simonart, vous invite à découvrir l'essence de sa cuisine, témoignage résolument contemporain d'une gastronomie délicieusement ancrée dans la tradition et l'authenticité*

**160€**

*Servi uniquement le soir et le Dimanche midi  
Prière de passer à table avant 13H00 au déjeuner et 21H00 au dîner*

### **LE CHOU ROUGE**

**En Variation, Lait Fermenté au Shiso, Crème Pimentée**

### **LA TRUITE DE DANY OLLIVIER**

**Servie Tiède, Yaourt Fumé, Granité au Raifort**

### **LA BARBUE**

**En Marbré Végétal, Huître Pochée,  
Marinière Crémée à l'Ail des Ours**

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

**Poché, Chou Frisé, Escargot, Bouillon au Jambon de Parme**

### **LE RIS DE VEAU**

**Doré au Sautoir, Champignons, Jus à l'Ail Noir**

### **LE PERSILLÉ DE CHÈVRE**

**De la Ferme de la Tremblaye, Fenouil Confit,  
Poire William Givrée**

### **LA MIRABELLE**

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

## **MENU « INSPIRATION »**

**64€**

**Menu « du Marché » proposé du Mercredi  
au Vendredi, uniquement au déjeuner,  
Pouvant varier au gré des Produits de  
Saison**

**Menu élaboré le jour même  
par le Chef Simonart**

\*\*\*

**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 ce menu dans l'esprit d'un**

**voyage cohérent, équilibré et  
parfaitement immuable**

## **MENU « INTUITION »**

**124 €**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

### **LE CHOU ROUGE**

**En Variation, Lait Fermenté au Shiso, Crème  
Pimentée**

### **LE LIEU JAUNE**

**Doré sur la peau, Courgettes,  
Fumet réduit au Safran du Gâtinais**

### **LE PIGEON MIERAL**

**Le Suprême Moelleux en Consommé, la Cuisse  
en Crolesquis, Jus Corsé au Vinaigre de Xérès**

### **LE PERSILLÉ DE CHÈVRE**

**De la Ferme de la Tremblaye, Fenouil Confit,  
Poire William Givrée**

### **LE CHOCOLAT**

**En Différentes Textures, Rafrâichi à l'Estragon**

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

