



À LA CARTE

ENTRÉES

LA TARTE AUX CHAMPIGNONS

En persillade, Comté 18 mois,
Émulsion de Vin Jaune et Lard Fumé
32 Euros

LA RAVIOLE DE POULE FAISANE

Sauce Albufera à la Tuber Melanosporum de Chinon
40 Euros

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Jus crémé à la liqueur de Noix des pères Chartreux,
Crosnes du Japon, Huile de Persil
58 EUROS

NOS POISSONS & GIBIERS

LE SANDRE

Nacré, Lard fumé, Oignons grelots, Chanterelles et Céleri
Jus de Réduction au Pinot Noir de Sancerre
45 Euros

LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC

En hommage à Giochino Rossini,
Truffe noire, Pomme de Terre « Anna »
78 Euros

LE LIEVRE À LA ROYALE « CHAMPION DU MONDE 2023 »

En deux services
En hommage à Antonin Carême et au Sénateur Couteaux
110 Euros

IMMERSION AU CŒUR D'UN PATURAGE DE FRANCE

LE ROQUEFORT D'AVEYRON

Glacé, Pruneau d'Agen au Porto et Miel du Gâtinais
18 Euros

LES DESSERTS

LE SOUFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon
22 Euros

LE MONT BLANC

Clémentine corse, Marron d'Aubenas
24 Euros

