



# À LA CARTE

## NOS ENTRÉES

### LE PÂTÉ EN CROUTE

Cochon Roi Rose de Touraine et Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,  
Fine Gelée à l'Eau de Vie de Sorbier des Montagnes  
Fruits du Mendiant  
36 Euros

### LE ROUGET-BARBET

En Tartare rafraîchi de Fenouil et Citron Jaune,  
Bouillon de Roche au Safran du Gâtinais  
46 Euros

### LES MORILLES BRUNES DE MONTARGIS

Garnies d'une Mousseline de Volaille de Bresse,  
Crème au Vin Jaune du Jura et Citron Bergamote,  
Jus réduit légèrement corsé  
65 Euros

## NOS POISSONS & VIANDES

### LA TRUITE DE DANY OLLIVIER

Apprêtée à la manière d'une Quenelle Onctueuse  
Cresson et épinard relevés d'Oseille  
47 Euros

### LE SAINT-PIERRE DES CÔTES BRETONNES

A la fois Grillé et Confit à la Vapeur d'Agrumes,  
Courgette et Aubergine en Fine Tartelette au Comté d'Alpage,  
Echalotes Grises au Pedro Ximenez  
65 Euros

### LE CANARD AU SANG

Cuit à la Goutte au Miel blanc caramélisé,  
Textures de Navet et Dattes Medjool,  
Soupçon de Pollen  
52 Euros

### LE PIGEON DE RACAN

Cuisiné à la Façon d'une Tourte aux Céréales,  
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, Cromesquis des Abattis  
65 Euros

### LA COTE DE VEAU DU SEGALA

Simplement rôtie, Jus de réduction à l'Huile de Chorizo,  
Conchiglioni aux Moules de Bouchot et Céleri Rave,  
Sauce Blanquette  
Pour 2 Personnes - 95 Euros par Personne

## IMMERSION AU CŒUR D'UN PATURAGE DE FRANCE

### LE ROQUEFORT DE LA MAISON PAPILLON

Glacé, Pruneaux d'Agen au vin de Porto et Miel du Gâtinais  
18 Euros

## NOTRE PARTITION SUCREE

### LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier « Cordon Rouge », Fruits Confits,  
Glace à la Vanille Bourbon de Madagascar  
22 Euros

### LA RHUBARBE ROUGE

Comme une Tarte Gourmande à l'Amande Provence,  
Crèmeux au Disaronno  
29 Euros

TOUS NOS PRIX SONT NETS. SERVICE COMPRIS

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE DE L'U.E. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE