



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 SOUFLÉ « 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