

À LA CARTE

LES ENTRÉES

LE FENOUIL

Sauté au Vinaigre de Chardonnay et en écume, Carotte confite,

Aneth et Fromage légèrement fumé

18 Euros

LE BOEUF

En Aguachile au Yuzu, Croustillant d'Oignon

22 Euros

LE MAIGRE DE LIGNE

À cru, Condiment au Ponzu, Moutarde,

Amande et Huile de Poireau

26 Euros

LE FOIE GRAS DE CANARD

Poché dans un jus de maïs, Atol Nixtamalisé

28 Euros

LES POISSONS

LE LIEU JAUNE

Variation de Chou-Fleur, Marinière au Vinaigre de Vin Réduit

34 Euros

LA TRUITE DE LA SANGE

Confite, Textures de Céleri à l'Huile de Noix

34 Euros

LES VIANDES

LE PIGEON DU GÂTINAIS

Cuit au charbon de Pomme de Pin, Butternut

34 Euros

LE SANGLIER DE SOLOGNE

Mole d'Automne, Figues Rôties

28 Euros

LA BICHE

Grillée, Tepache, Choux de Bruxelles

34 Euros



TVA 10% comprise.

FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

18 Euros

LES DESSERTS

LE SOUFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon

18 Euros

LA DACQUOISE AU CHOCOLAT « MANJARI »

Comme l'aimait Philippe Dépée

16 Euros

LA TARTE AUX DEUX CITRONS

Meringue en déclinaison

14 Euros

LE PARIS-BREST

Amande et Noisette du Piémont

14 Euros



TVA 10% comprise.

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE