

Menu Découverte

139 Euros

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Jus crémé à la liqueur des Pères Chartreux,
Crosnes du Japon, Huile de Persil



LE SANDRE

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



LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC

En hommage à Giochino Rossini,
Truffe noire, Pomme de terre « Anna »



LE ROQUEFORT D'AVEYRON

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



LE SOUFFLÉ « ROTSHCHILD »

Grand Marnier, Fruits confits, Glace à la Vanille Bourbon

Menu Chasse

185 Euros

LA TARTE AUX CHAMPIGNONS

En Persillade, Comté 18 mois,
Émulsion au Vin Jaune du Jura et Lard Fumé



LA RAVIOLE DE POULE FAISANE

Sauce Albufera à la Tuber Melanosporum de Chinon



LE LIEVRE À LA ROYALE « CHAMPION DU MONDE 2023 »

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



LE MONT BLANC

Clémentine corse, Marron d'Aubenas