

## 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