

MENU DÉCOUVERTE

129 €

L'HUÎTRE DE PRAT-AR-COUM « 00 »

Rôtie, Emulsion de Beurre Blanc, Oyster Leaves



LE FOIE GRAS DE CANARD

Marbré en gelée de Cidre de Glace, Pomme façon Grand-Mère



LA COQUILLE SAINT-JACQUES

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



LA TOURTE DE CANARD COLVERT

Foie Gras en Croûte de Céréales, Cuisse confite



LE SOUMAINTRAIN

A peine brûlé, oignon caramélisé et pomme



LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon

MENU CHASSE

185 €

LA SALADE « ÉVEIL DES SENS »

Contexture de jeunes pousses et fleurs de notre région,
Vinaigrette à la Moutarde d'Orléans



LA TARTE AUX CHAMPIGNONS

En persillade, Comté 21 Mois, Émulsion au Vin Jaune, Lard



LA RAVIOLE DE POULE FAISANE

Sauce Albufera à la Tuber Melanosporum de Chinon



LE LIEVRE À LA ROYALE

En deux services

Façons Antonin Carême et Sénateur Couteaux,
Champion du Monde 2023



LE SORBET POMME-VANILLE

Bille de Pomme et Calvados
Dans l'esprit d'un trou normand



LE MONT BLANC

Clémentine corse