

À LA CARTE

LES ENTRÉES

LA BETTERAVE

Comme un Tartare, Caviar de Sologne, Vieux Comté

50 Euros

LE FOIE GRAS DE CANARD

Butternut, Epicéa, Sous-bois

42 Euros



LES POISSONS

LA TRUITE

Déclinaison de choux, Safran du Gâtinais

48 Euros

LE SANDRE

Grenobloise, Poireaux, Pomme de terre fumée

50 Euros



LES VIANDES

LE PIGEON DU GÂTINAIS

Carotte, Kumquat, Jus au Carvi

70 Euros

LE BŒUF

Pomme de terre fumée, Oignons Grelots, Rutabaga

55 Euros

LE PITHIVIERS DE CANARD

(à partir de 2 personnes)

Légumes d'Automne, Butternut, Jus réduit

65 Euros (par personne)

Disponible en remplacement du plat principal d'un de nos menus moyennant un supplément de 20 Euros par personne.



LES DESSERTS

LE SOUFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits confits, Glace à la Vanille Bourbon

22 Euros

LA VANILLE DU MEXIQUE

En Texture

25 Euros

LA RHUBARBE

Orange, Florentin, Baie Rose

25 Euros

À LA CARTE

THE STARTERS

THE BEETROOT

Like a Tartar, Sologne Caviar, Old Comté
50 Euros

THE DUCK FOIE GRAS

Butternut, Spruce, Undergrowth
42 Euros



THE FISHES

THE TROUT

Declination of cabbage, Gâtinais Saffron
48 Euros

THE ZANDER

Grenobloise, Leeks, Smoke Potatoes
50 Euros



THE MEATS

THE GATINAIS PIGEON

Carrot, Kumquat, Caraway Juice
70 Euros

THE BEEF

Smoked Potatoes, Pearl Onions, Rutabaga
55 Euros

LE PITHIVIERS DE CANARD

(from 2 people – Cooking Time : 45 minutes)

Autumn Vegetables, Butternut, Reduced Juice
65 Euros (per person)

Available on our menus for a supplement of 20 Euros per person.



THE DESSERTS

THE « ROTHSCHILD » SOUFFLÉ

Grand Marnier, Candied Fruits, Iced Bourbon Vanilla
22 Euros

MEXICAN VANILLE

In texture
25 Euros

THE RHUBARBE

Orange, Florentine, Pink Berry
25 Euros