

## Saison à la Carte

### Pour Commencer,

Poireau Fumé à la Truffe, Œuf Confit et Condiment de Topinambour au Parmesan  
Gravelax de Saumon au Caviar, Pomme de Terre Fondante à l'Encre de Seiche  
Poêlée de Foie Gras et Chantecler Acidulée, Caramel d'Epices au Pop-Corn

### Pour Suivre,

Rouelles de Sole au Jambon Cru Bellota, Persillade de Cerfeuil Bulbeux  
Carré de Cochon Ibérique, Croquette de Potimarron, Sauce Vin Jaune  
Noisettes de Biche aux Agrumes, Tartelette de Panais au Jus de Betterave

### Pour Finir.

Meringue Praliné/Noisette, Fromage Blanc Onctueux et Pomelos Ugli  
Moelleux Chocolat Noir au Sorbet Amarena, Chantilly Amande/Cerise  
Poire Confite au Curcuma, Tuile de Sarrasin, Glace Curry Japonais

## Entrée - Plat - Dessert

64€

## Fromages 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins  
Copeaux de Tête de Moine aux Noisettes Torréfiées  
Salade Maraichère à l'Huile de Noix

## " Les Vins du Moment "

### A la Bouteille

39€

45€

51€

Saint Bris - La Chablisienne

Cuvée Léa - Domaine Lafage

Pessac Léognan - Château de Rochemorin

### Au Verre

7€

8€

9€

## Menu d'Hiver 35.00€

Bouquet de Crevettes Roses et Lentilles Beluga à l'Estragon  
Ou  
Verdurette de Cresson au Pecorino, Crème de Lard Paysan

---

Bouillabaisse de Cabillaud au Safran, Crostini à la Rouille du Pêcheur  
Ou  
Tendre de Veau Sauce Foyot, Fregola de Beauce aux Légumes Glacés

---

Copeaux de Tête de Moine aux Noisettes Torréfiées  
Ou  
Salade Maraichère à l'Huile de Noix

---

St Honoré de Pomme au Cidre, Crème Légère au Calvados  
Ou  
Craquelin de Céréales à l'Orange et Chocolat Blanc

## Avec sélection de Vins 46.00€

Marsanne - Les Vignobles Foncalieu

Anjou - Château des Rochettes

### Nos Producteurs:

- *Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin*  
- *Damien Le Peintre : La Ferme Positive à Fleury les Aubrais*  
- *Benjamin Trouslard : Le Potager d'Antan à Chécy*  
- *Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient*  
- *Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire*

- *Bertrand et Bernard Doussineau : Truffières des Banchets*  
*Truffles de Beauce à Villermain*  
- *Maison de la Praslines Mazet à Montargis*  
- *Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal*

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement