

Saison à la Carte

Pour Commencer,

Coquilles Saint-Jacques à Cru Iodées au Citron Caviar, Poivre de Cubèbe
Marbré de Poitrine Ibérique et Pomme Fondante au Jus de Truffe
Déclinaison d'Artichauts aux Morilles, Crème de Vieux Parmesan

Pour Suivre,

Bar de Pêche à la Citronnelle, Tartare de Gambas à la Coriandre
Pièce de Veau en Croûte de Laitue de Mer, Cocos de Paimpol au Curry
Suprême de Pigeon au Grué de Cacao, Sabayon de Cèpes d'Automne

Pour Finir.

Dacquoise Croustillante de Clémentine, Crème Diplomate à la Vanille de Bourbon
Cœur Coulant de Mûre à la Marjolaine, Meringue Suisse à l'Orange
Moelleux Chaud au Chocolat, Lavande Glacée et Fleur de Violette

Entrée - Plat - Dessert

63€

Fromages 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins
Verdurette de Salade Potagère, Vinaigrette à l'Huile de Sésame
Galette de Polenta et Gorgonzola, Coulis de Carotte Acidulée

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

39€
45€
51€

Le Vau Jaumier - Domaine de la Cotelleraie
Cuvée Léa - Domaine Lafage
Givry Blanc - Domaine Faiveley

Au Verre

7€
8€
9€

Couleur d'Automne 35.00€

Paleron de Bœuf façon Pot-au-Feu, Crème de Céleri au Raifort

Ou

Filet de Maquereau et Noix de Cajou, Pomme de Terre Citronnée aux Epices

Suprême de Volaille Fermière et Panais, Persillade de Châtaigne aux Echalotes

Ou

Pain de Brochet au Lait de Crustacés, Bouquet de Légumes Automnaux

Galette de Polenta et Gorgonzola, Coulis de Carotte Acidulée

Ou

Verdurette de Salade Potagère, Vinaigrette à l'Huile de Sésame

Poire Confite au Caramel de Citron, Curry Japonais Glacé

Ou

Tulipe de Pralines Mazet Cacaotées, Fève de Tonka Râpée

Avec sélection de Vins 44.00€

Chardonnay - Les Petits Clément

Gaillac - Château Clément Termes

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*

- *Ludovic Guillaume : Pigeonneaux du Gatinais à Ladon (45270)*
- *Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire*
- *Maison de la Praslines Mazet à Montargis*
- *Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal*

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement