

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