

Saison à la Carte

Pour Commencer,

- * Beignet d'Artichaut et Lard Colonnata, Sauce Porto aux Truffes
- * Foie Gras au Bouillon de Canard Vivifié au Verjus, Bouquet de Chicoré/Noix
- * Cuisses de Grenouilles et Tandoori, Cressonnière au Beurre Aillé

Pour Suivre,

- * Saint-Pierre aux Morilles, Céleri au Foin, Crémeux de Parmesan
- * Pièce de Veau Gratinée, Blanquette Végétale d'Automne
- * Canard Fermier Rôti, Sablé Butternut à l'Huile de Truffe

Pour Finir.

- * Pavlova de Poire à la Châtaigne, Lait de Vanille et Tuile de Coco
- * Cigarette à l'Orange et Poivre de Timut, Perle de Yuzu, Sorbet Mandarine
- * Cannelé au Chocolat Chaud, Lavande Glacée à la Fleur de Violette

Entrée - Plat - Dessert

66€

Salade et Fromages Travaillés

- * Brillat-Savarin Fumé, Velouté de Lentilles, Gressin Coraillé - 8€
 - * Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 9€
- * Verdurette de Salade Potagère aux Graines de Sésame - 6€

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

52€
46€
39€

Rully, Clos de Bellecroix - Domaine de la Folie
Saint Joseph, Ro Rée - Louis Cheze
Cadireta - Domaine Lafage

Au Verre

9€
8€
7€

Couleur d'Automne 35.00€

- * Rouelle de Canard au Sarrasin, Crème de Coco de Paimpol au Curry
Ou
- * Sablé d'Encornet à la Sétoise, Encre de Seiche et Chlorophylle de Persil

-
- * Araignée de Bœuf au Pesto de Romanesco, Stroganoff de Radis
Ou
 - * Minute de Saumon à la Betterave Multicolore, Béarnaise à l'Orange

-
- * Brillat-Savarin Fumé, Velouté de Lentilles Vertes, Gressin Coraillé
Ou
 - * Verdurette de Salade Potagère aux Graines de Sésame

-
- * Succès Chocolat Blanc Vanillé, Cacahuètes Grillées et Caramélisées
Ou
 - * Feuillantine de Pomme/Kiwi à la Mélisse, Chantilly au Citron Vert

Avec sélection de Vins 47.00€

Chenin - Domaine Fournier

Bordeaux - Château La Rivalerie

* AA (Aliments Allergènes)

Nos Producteurs:

- *Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin*
- *Damien Le Peintre : La Ferme Positive à Fleury les Aubrais*
- *Maison de la Praslines Mazet à Montargis*
- *Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient*

- *Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal*
- *Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire*
- *Maison Gérard Burgaud : Canard de Challans*

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement