

Truffes noires d'hiver tuber melanosporum Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé	57€
Oursins Oursinade en fin velouté, royale de fenouil, couteaux et zestes de bergamote	49€
Noix de coquilles Saint Jacques Fines lamelles marinées, pommes de terre délicatesse, caviar Impérial de Sologne	62€
Champignons sauvages En tarte fine, foie gras de canard confit, chlorophylle de persil plat	39€
•	
Rougets Barbet Cuits sur la peau à la marjolaine, courgettes violons, condiment olives anchois	44€
Sole de petit bateau Etuvée, endives effeuillées, truffes noires et pommes rattes	68€
Noix de coquilles Saint Jacques Grillées à la plancha, beurre noisette à la poire, légumes et salade d'hiver	56€
•	
Bœuf de Salers Légèrement fumé au bois de hêtre, aubergine « brûlée », pommes soufflées	67€
Noix de Veau Confite, jus truffé, raviolis « nus » de blettes, gnocchis de pommes de terre	78€
Carré d'agneau de lait Rôti, réduction des sucs à la sarriette, artichauts en léger gratin au parmesan	63€
•	
Fromages affinés de Marie Quatrehomme, chutney de fruits secs	24€
Sélection de fromages de chèvre par Dominique Fabre	21€
•	
Chartreuse verte VEP En granité, framboises et glace à l'eau de rose	25€
Pomme confite Caramélisée au sudachi, glace au caramel demi sel et mousse fromage blanc	24€
Chocolat Guanaja En fine tarte soufflée, nuage de mascarpone et sorbet cacao	25€
Soufflé chaud au Grand-Marnier Crème glacée à la vanille de Tahiti	25€



Menu Découverte 85€

Accompagné de deux verres de vins

Oursins

Oursinade en fin velouté, royale de fenouil, couteaux et zestes de bergamote

Rougets Barbet

Cuits sur la peau à la marjolaine, courgettes violons, condiment olive-anchois

Noix de veau

Confite, jus truffé, raviolis « nus » de blettes, gnocchis de pommes de terre

Chartreuse Verte VEP

En granité, framboises, glace à l'eau de rose



Menu de Saison 125€

Oursins

Oursinade en fin velouté, royale de fenouil, couteaux et zestes de bergamote

Noix de coquilles Saint Jacques

Grillées à la plancha, beurre noisette à la poire, légumes et salade d'hiver

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

Noix de veau

Confite, jus truffé, raviolis « nus » de blettes, gnocchis de pommes de terre

Chartreuse Verte VEP

En granité, framboises, glace à l'eau de rose

Chocolat Grand cru

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone



Menu Dégustation 150€

Oursins

Oursinade en fin velouté, royale de fenouil, couteaux et zestes de bergamote

Noix de coquilles Saint Jacques

Grillées à la plancha, beurre noisette à la poire, légumes et salade d'hiver

Sole de petit bateau

Meunière, endives de pleine terre, truffes noires et pommes rattes

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

Noix de veau

Confite, jus truffé, raviolis « nus » de blettes, gnocchis de pommes de terre

Sélection de fromages affinés

Chutney de fruits

Chartreuse verte VEP

En granité, framboises et glace à l'eau de rose

Chocolat Grand cru

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone

