

L'Agitateur de papilles : le homard bleu

Mise en bouche

Salade de légumes croquants, sorbet Campari et pastèque, crème de ciboulette citronnée
Vouvray sec, domaine Vincent Carême 2015 (vin blanc) (10cl)

L'entrée en deux services

Le maïs, le foie gras, les agrumes et le caviar de hareng fumé
Le fenouil en risotto, la truffe d'été et l'écume de bisque

Alsace, domaine Loew, Sylvaner, cuvée « La Vérité » 2015 (vin blanc sec) (10cl)

Lasagne et légumes barigoules, émulsion au lait fumé

Noisettes torréfiées du Piémont

Menetou-Salon, domaine Remoortere 2015 (vin blanc sec) (10cl)

La caille désossée, le caviar de mangue et jus à la passion

Menetou-Salon, cuvée « Châtenoy », domaine Clément 2015 (vin rouge) (10cl)

Pré-dessert : vanille/griotte

Les Gourmandises

3 desserts par personne

Les mignardises

Le menu hors boisson : 79€

Supplément 33€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 39€ en accords mets et vins (les 4 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés
ou le midi en semaine sur réservation



NOTRE CARTE AUTOUR DES SAVEURS

LES ENTREES

Risotto de homard bleu et truffe d'été 26€

Langoustines marinées, fenouil confit, nage crémeuse et raviole de gambas croustillante 29 €

Raviole de foie gras de chez Didier Cotte, émulsion au lait fumé 27 €

LES PLATS

La barbue, déclinaison autour de l'artichaut, mousserons, beurre monté carotte/orange 32 €

Le faux-filet de bœuf Limousin et le paleron, sauce bordelaise, tube croustillant à la pomme de terre truffée 32 €

Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés 32 €

LES FROMAGES

Le chariot de fromages sélectionnés 12 €

LES DESSERTS

Les gourmandises 14 €
Jusqu'à 4 desserts au choix par personne

LES PRODUITS ONT DU TALENT...

46.00 €

Saumon mariné, salade de courgettes, glace moutarde et crème de caviar de hareng fumé

OU

Le foie gras de canard de Didier Cotte en différentes textures, à la pomme et au café

Cabillaud, asperges, crème de choux fleur, lait de coco et curcuma

OU

Magret de canard de chez Didier Cotte, petits pois, cerises, pistaches et polenta

Chariot de fromages régionaux

OU

Les Gourmandises du Vanteaux

3 desserts par personne

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

32 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Nouvelle version de la tomate mozzarella et jambon de parme
- Aiguillette et rillettes de canard confit au foie de volaille et au foie gras, salade de carotte fane
- Thon mi-cuit caramélisé aux sésames, haricots verts et pommes de terre en salade

LES PLATS

- Le poisson du marché, feuille de lasagne, fenouil confit et crème de langoustine
- Volaille marinée aux agrumes, quinoa, pomelos, tomate confite, coriandre et beurre d'agrumes
- Epaulé et croustillant de veau au curry, gratin de macaronis et beurre de tomate aux épices

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Tarte sablée aux fraises, citron et basilic
- Eclair au caramel et beurre salé, confit et sorbet d'abricot

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

Ce menu est servi le soir et le week-end