

# LA SAISON

Chair de tourteau / rémoulade / pickles / « mayo » charbon / tuiles d'ail

 Œuf snacké / velouté champignons / « arlette » crème battue lard fumé

Compression de lapin lié foie gras / condiment lentilles du Berry / sorbet aux herbes

« Biscuit » crustacés / « crumble » tête de veau & bisque de carapaces crémeuse

(suppl. 5€) Foie gras au naturel / pomme confite au sucre muscovado / pain doré

---

Saint-jacques / « célerisotto »

Sandre rôti / compotée d'endives / pomme & noix / émulsion cidre

 Merlu / légumes d'hiver & sauce marinère

---

Paleron de veau cuit 24h / « baby » Paris & céleri / jus corsé

Poire de bœuf « Angus » / rosace pomme de terre / moutarde d'Orléans & jus de vigne

 « Canon » volaille label rouge farci sous la peau / racines de légumes confites & jus rôti

---

« Récré » fromages de chèvre & crème glacée « popcorn / betterave »

Saint-Nectaire fermier / compote

(suppl.6€) « Votre Plateau » de fromages affinés par nos soins

---

 Tout à la pistache / crème prise & glacée, macaron & meringue


Mousse carambar & crème glacée spéculos / tuile dentelle

Entremet chocolat au lait / «terre » chocolat & crème glacée chocolat

« Tartelette » mousseline citron / citron confit / sorbet citron & meringues séchées

42€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

58€ (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)

33€ Menu BIB GOURMAND MICHELIN à choisir parmi les mets marqués 

# LA VIGNE / LA TRUFFE

Escalope de foie gras / « brindilles » de truffe / vinaigrette jus de viande truffé

...VDP THOUARSAIS 2017 Domaine François GIGON 8€ (10cl)  
Chenin, onctueux & équilibré, rondeur, matière tendre...

Bar rôti / racines & lard de poitrine / brindilles de truffes

...COTES DE GASCOGNE 2015 « Domaine de Maubet » ... 7€ (10cl)  
Cépages Colombard / Ugni blanc... , caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruités

Ris de veau au poêlon / lames de truffe & poussière noisette / jus réduit

COTES DU ROUSSILLON 2017 « John Wine » Domaine Cazes 10€ (10cl)  
Bel équilibre de puissance pour ce vin jeune issu du cépages Syrah, Carignan, , une bouche ample et ronde...

Pecorino Romano truffé affiné .....

CHINON 2016 « Les Puys » Wifried ROUSSE 7€ (10cl)  
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Saumurois, , une bouche ample et ronde...

« Récré » cacao / ganache mille graines & crème glacée truffe

.... VDN MAURY « Vintage » « Domaine MAS AMIEL » 7€ (6cl)  
Né du cépage grenache noir, robe intense, bouche fine et gourmande

**95€**  
**72€ (Sans la sélection des vins)**

Service du vin au verre, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en France / Allemagne / Royaume -Uni  
Prix nets en euros, Taxes et services compris