

LA SAISON

Chair de tourteau acidulé / rémoulade / « pesto » cresson

Raviole de foie gras / artichauts en différentes textures & bouillon sauce poulette

Œuf bio de Descartes façon « M. Morette » / lentilles du Berry comme un risotto / jus de vigne & croque Jambon

Noix blanches de Saint-Jacques / « risotto » de chou-fleur & pignons de pin / fumet crémé

Dos de sandre rôti / chou rouge au lard fumé façon « choucroute »

« Canon » de volaille Challandaise / pulpe & shitakés grillés / sauce blanquette au vin Jaune

Filet mignon de veau au sautoir / topinambours / chips & jus de braisage réduit

Présentation de fromages frais et affinés de notre région & d'altitude

Tartelette citron / crémeux, mousse, givre citron & gel de citron

Chocolat Kaoka & praliné noisette / concentré de poire / crème battue à la poire & glace noisette

Sablé grains de sel / mousseline au miel « Ruchées & Fées » / sauce miel & crème glacée brioche torréfiée

65€ Entrée / plat / fromage / dessert

58€ Entrée / plat / dessert

79€ Entrée / poisson / viande / fromage / dessert

72€ Entrée / poisson / viande / dessert

Végétarien / Végétalien / Allergie...demandez, on s'adapte

Prix net en euros, Taxes et service compris