

LA SAISON

« Royale » chou-fleur / chair de tourteau / lait de chou-fleur iodé & huile d'aneth

« Capuccino » champignons & châtaigne / lentilles du Berry & lard fumé / œuf bio de Descartes en cuisson 64°

Foie gras au naturel / pulpe de pomme fruits & « lardons » d'anguille fumée

Noix blanches de saint-jacques / mélange céleri / émulsion noisette

Cabillaud lardé de Colonnata / pulpe pomme de terre fumée / crémeux coquillage

Filet de bœuf (Fr) / mini Paris des caves de Bourré / jus de vigne

Filet de veau (Fr) rôti / « pommade » carotte aux épices / salsifis / jus de veau réduit

Betterave / fromages de chèvre / crème glacée pop-corn...

Trois laits (chèvre/vache/brebis)

Tout chocolat...

« Tartelette » fruits noirs / coulis fruits noirs poivre & vinaigre / crème glacée brioche

Bavaroise caramel / « tartare » pomme / gel de pomme & glace caramel

49€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

44€ sans le fromage

63€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

58€ sans le fromage

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

Prix nets en euros, Taxes et services compris



Les plus belles adresses



Gault & Millau

Tables de chef



Label écotable

Gault & Millau

Terroir d'exception 2020