

Carte du Lift – Janvier 2020

Nos entrées « Terre & Mer » 12 €

Le casse-croûte de cardon cuisiné à l'emmental et à l'estragon, royale de culatello et jus brun.

Les agnolottis de cochon Roi Rose de Touraine au basilic, mimolette crémeuse, sarrasin torréfié, bouillon mousseux d'oignons grillés et truffe fraîche de chez Gilbert Hugou.

Le foie gras frais de canard des Landes en fine croûte de pain d'épices, gelée « mandarine-gingembre », brioche toastée.

L'œuf mollet au comté du Jura façon « Florentine » et rehaussé de quelques fragrances de lard fumé du Haut-Doubs.

La noix de coquille Saint-Jacques simplement poêlée, gnocchis au cresson, persil tubéreux en déclinaison, sabayon au cumbawa et chapelure de haddock **(+5€)**.

Nos poissons & crustacés 24 €

La noix de coquille Saint-Jacques déclinée en deux services **(+10€)** :

1^{er} service :

En carpaccio, betterave jaune à l'huile de laurier, parmesan et citron-caviar.

2^{ème} service :

Rôtie au beurre noisette, maïs en variation, chapelure de rillons de Touraine et truffe fraîche du Vaucluse.

Le dos de cabillaud d'Atlantique cuit à l'unilatéral, risotto crémeux de petit épeautre de Loire à la mimolette de Lille et émulsion de coriandre.

Le rouget-barbet de pêche française et l'andouille de Guémené cuisinés au barbecue, cerfeuil tubéreux en déclinaison et condiment à l'ail noir d'Aomori.

Nos viandes & gibiers 24€

La géline de Touraine déclinée en deux services :

1^{er} service :

La cuisse, entièrement désossée, façon « Poule au Pot », riz noir Venere et légumes anciens.

2^{ème} service :

Le suprême rôti, foie gras de canard, tétragone à la noix de muscade, agnolottis d'anguille fumée.

Le paleron de bœuf du Charolais confit « 36 heures », pâtes Zitone aux champignons des sous-bois et raifort.

Le ris de veau de Corrèze caramélisé en cocotte, risotto de petit épeautre de Loire au pécorino et truffe fraîche du Vaucluse, chapelure de noisettes croustillantes **(+10€)**.

Notre Fromage 12€

Le Plateau de fromages fermiers et affinés

Nos Créations Sucrées 10€

Le compromis sensuel autour du chocolat noir Manjari et de la mandarine corse, condiment au gingembre.

Le mille-feuille crouillant à la poire Louise-Bonne et spéculoos, ganache Jivara et sorbet à la poire et au miel du Gâtinais.

Le biscuit dacquoise au citron vert, crémeux onctueux à la noix de coco et gingembre, ananas Victoria mariné et sorbet au litchi.

A commander en début de repas :

Le soufflé Chaud au cassis noir de Bourgogne pamplemousse rose givré et Gin Géranium de chez Hammer & Son **(+5€)**

L'indémoudable tarte Amandine à l'orange sanguine, son sorbet au vieux rhum de Martinique.