

Menu carte à 62€
3 séquences au choix
Entrée, plat, dessert
Ou
2 séquences au choix à 52 €
Entrée-plat ou plat-dessert

Nos entrées

LE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD

Des Landes mi-cuit à l'anguille fumée, en fine croûte de pain brûlé, gelée délicate à l'abricot Bergeron, brioche toastée

L'ŒUF DE POULE FERMIÈRE

Servi mollet, petits pois frais, morilles brunes de Montargis, escargots Petit-Gris en tempura, émulsion à l'ail doux

LE HOMARD BLEU (+15€)

Comme un crudo à l'estragon, cocos de Paimpol en variation, lait Ribot au curcuma

Nos plats

LE ROUGET-BARBET D'UNE PÊCHE FRANÇAISE

Tout simplement grillé, ajo blanco relevé d'une huile harissa, légumes croquants en vinaigrette aux amandes torréfiées

LE HOMARD DE CASIER (+15€)

Rôti au beurre demi-sel, artichaut poivrade et girolles cuisinées à l'estragon, sauce grenobloise à l'anguille fumée

L'ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS

Pomme de terre façon Macaire, échalotes confites, pousses de cresson au vinaigre d'Orléans, jus de réduction tranché à la moelle

LE RIS DE VEAU DU LIMOUSIN (+10€)

Caramélisé en cocotte, petits pois frais à la française, tortellinis d'une blanquette, jus corsé

Notre Fromage

Sélection de pièces affinées par notre maître fromager affineur, Victor Ceuneau

Nos Gourmandises Sucrées

LA MIRABELLE DE LORRAINE

Sous différentes textures, meringue cassante à l'Amaretto, praliné croustillant, glace au lait d'amande

LE CITRON BERGAMOTE

En soufflé chaud, sorbet à l'estragon et gin aux agrumes de chez O-Spirit

LA NECTARINE JAUNE DU ROUSSILLON (+5 € p.pers)

En déclinaison :

- *En nage à la verveine*
- *En soufflé glacé, meringue française au gingembre, gel au yuzu*
- *En hommage aux sœurs Tatin, biscuit à la crêpe dentelle, crème glacée à la vanille de Madagascar*