

## *L'Eveil des papilles...*

### Bar et huître

en tartare, crème citron et caviar de Sologne.

98 €

### Blettes et espadon

en tagliatelles et crème d'espadon fumé.

42 €

### Langoustine

rôtie au curcuma, chou pak choï.

52 €

### Foie de canard du Gers

fine mousseline de céleri, coing au vinaigre.

47 €

### Tourteaux

en vinaigrette, estragon, avocat et crémeux de corail.

45 €

### Notre sélection de caviar de la Maison Nordique

Caviar Schrenkii 180 € / 30g ou 280 € / 50g

Caviar Sologne 210 € / 30g ou 310 € / 50g

## *Promenade en Mer...*

### *...L'appel mystérieux de la Grande Bleue*

#### Dos de cabillaud

cuit au plat, légumes de saison et beurre citron-mélisse.

56 €

#### Turbot

rôti, cébettes et champignons de Paris sous un voile de lard di Colonnata.

75 €

#### Coquille Saint-Jacques

rôtie, raviole végétale de céleri et pomme verte, jus au cidre.

68 €

Prix nets et service compris.

Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.

Aucun règlement par chèque n'est accepté.

## *Balade dans les Terres...*

### **Veau en filet rôti à la sauge**

girolles et pomme dauphine, jus aux câpres.

75 €

### **Canard colvert**

poitrine rôtie au poivre de selim, cuisse confite en salade, choux rouge et cerise amarena.

65 €

### **Filet d'agneau**

au vadouvan, artichaut et gnocchis aux herbes.

68 €

## *Nos Affinages...*

Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs.

22 €

## *Créations sucrées...*

### *...de notre Chef pâtissier Fabrice Didier*

#### **Chocolat, caramel et cacahuètes**

caramel de cacahuètes à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 % du Venezuela.

35 €

#### **Amande du Val Di Noto et sudachi**

en « calisson » acidulé de sudachi, glace amande de Sicile, rafraichi de thé Oolong.

30 €

#### **Ananas et café bio du Pérou**

l'ananas Victoria à la vanille et citron vert, le jus servi givré,

café bio du Pérou en différentes textures.

32 €

#### **Chocolat fumé et coing**

soufflé au chocolat fumé de Papouasie Nouvelle Guinée,

sorbet et coings pochés aux épices douces.

*(préparation et cuisson, 15 minutes de patience)*

36 €

#### **Citron de pays et kaki**

sorbet huile d'olive sur une meringue craquante, noisettes torréfiées.

31 €

Prix nets et service compris.

Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.

Aucun règlement par chèque n'est accepté.