

L'Eveil des papilles...

Bar et huître

en tartare, crème citron et caviar de Sologne.

60 €

Jeunes poireaux d'Agnès fondants au yuzu,

fromage frais et grenades de pays.

36 €

Truffes noires du Périgord,

fondant de foie gras de Vendée en tartelette.

50 €

Langoustine fraîche à la vapeur de bergamote,

mangue et salicornes.

90 €

Ormeaux snackés,

petit épeautre comme un risotto au bouillon de dashi.

58 €

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.

62 €

Sole de Normandie,

bouillon d'écrevisses et mandarine,

potimarron et noisettes du Piémont.

95 €

Loup sauvage rôti de Cyril Lorenzi, truffe du Périgord,

foie gras et écrasée de pomme ratte, jus au porto.

105 €

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...

Filet d'agneau de Sisteron au vadouvan,
artichauts et gnocchis aux herbes.

75 €

Volaille Terre de Toine d'Eric à la pistache de Sicile,
céleri rave et kumquat.

52 €

Pigeon de Vendée rôti au poivre de Sélim,
blé au jus et chou vert.

82 €

Nos Affinages...

Sélection de fromages affinés par M. Nery 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 €

Lime de Tahiti,
parfumée à la vanille et fève de tonka, craquant de chocolat blanc,
bouillon épicé servit froid.

22 €

Soufflé noisettes du Piémont,
cœur de gianduja, sorbet aux fruits de la passion,
crèmeux au poivre des gorilles.

(préparation et cuisson, 15 minutes de patience)

32 €

Pomme, sarrasin, shiso vert,
Chantecler rôtie flambée au Calvados,
crème crue et brioche en pain perdu parfumée de shiso, glace au sarrasin grillé.

25 €

Citron et huile d'olive de pays,
crème aux citrons bio de Jean-Noël Falcou et à l'huile d'olive bio de Champ soleil,
meringue à la sauge lavande comme un vacherin.

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.