

EMOTIONS SALEES

- Galantine de lièvre à la farce noble
Aigre douce de cacao, betterave imprimée
- Cardon confit au lard de seiche, acidulé au jus de citron
Mousse de moelle, tuile de manioc truffé à tremper dans une sauce de foie de seiche
- Noix de coquilles Saint Jacques étuvées
Cime di rapa à l'extraction de maïs et grains de caviar

LE PRINCIPAL

Bavarois de topinambour

Sole de la criée de Noirmoutier

Filet étuvé au lait de sole, topinambours sauvages caramélisés
Coussinet d'huître de Prat-Ar-Coum au jus de caviar et aromates

Tome à la mousse de lait et à la confiture d'algues

Choux fondants au jus animal, râpé de filet séché

Chevreuil de Sologne

Dos iodé au bouillon, riz brûlant aux baies de genièvre

Epaule en compression au céleri rave confit, fils de truffes noires et chocolat

« Caillé » d'orge perlée au fumet de bacon

EMOTIONS SUCREES

- Pollen de pavot
Tuile de brioche au beurre salé, miellat de sapin cultivé par M. Coutant
- Fuseau au caramel et à la truffe noire

Menu élaboré et cuisiné pour vous pour l'ensemble de la table

380 Euros

Mises en bouche

Tartelette de courge,
Crème de ferme

Aloé Vera,
Riz, anguille fumée

Oursin au naturel
Tartare de veau

Menu Déjeuner

Pain de brochet brioché croustillant
Extraction céleri rave

Chevreuil de Sologne

Choux fondants au jus animal, râpé de filet séché
Dos iodé au bouillon, riz brûlant aux baies de genièvre

Touches Sucrées

Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée
Beurre fondu aux agrumes et amandes amères

Le Menu Déjeuner **145 Euros**
Le Menu Déjeuner, accord mets et vins **220 Euros**

Touches Sucrées

Châtaigne à la flambée,
Crème de whisky tourbé

Tuile de marron torréfié,
Cassis cuit doucement

Kumquat confit
Sorbet

Nos Spécialités

Tarte friande de langoustine	105 Euros
Recouverte de grains de caviar Oscière - pour deux	par Personne
Pain de brochet brioché croustillant	42 Euros
Extraction céleri rave	
Noix de coquilles Saint-Jacques en vrai Viroflay	65 Euros
Agneau de lait des Pyrénées	160 Euro
Pie au coing de France, salade de pourpier à l'huile d'ortie	
Morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne truffée et oignons vinaigrés	
Coque croustillante de polenta aux amourettes, sabayon à la noix de muscade	
Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 »	190 Euros
D'inspiration « Strogonoff », en deux services	
Fuseau au caramel et à la truffe noire	55 Euros
Courge cuite dans l'âtre et râpé de truffe blanche d'Alba	60 Euros
Mousse de Panettone de Bergamo chocolaté, et pâtes casarecce al dente	
Steak de mangue frotté au sel et confit à l'huile de cacahuète, glace au marron	36 Euros

Extrait de notre carte des vins

Champagne Egly-Ouriat « Les Vignes de Vriigny »	170 Euros
Sancerre « Exils », Domaine François Crochet 2015	85 Euros
Chablis 1er cru « Vaulorent », Domaine Droin 2014	105 Euros
Côtes du jura « Les Champs Rouges », Domaine Labet 2014	85 Euros
Chinon « Les Grézeaux », Domaine Bernard Baudry 2012	60 Euros

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos truffes blanches sont des Tuber Magnatum Pico d'Alba proposée au tarif de 15 Euros le gramme - Nos truffes noires sont Tuber Melanosporum.

Les menus dégustations sont servis jusqu'à 21h30 afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions.

Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.