

LES ENTREES

Galipette confite, potimarron , graines de courge et truffe du pays de Richelieu	27,00€
Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Feuille à feuille de langue de veau, panais et girolles à l'aigre-douce	29,50€
Crevettes Impériales des marais charentais, oseille et haricots "Michelets"	32,00€
Croustillants de pieds de cochon, foie gras de canard, oignon doux de Roscoff et nori grillé	29,50€
Huîtres spéciales Gillardeau n°3 au caviar, radis et citron feuille	33,00€

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Ris de veau* aux grains de café torréfiés, pommes de terre "Ratte" et shiitaké	43,00€
Perdreau rouge de chasse française, salsifis, pomme fondante et aneth	46,00€
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées à la moelle, cèpes, marrons et ail des ours	(pour 2 pers.) 98,00€

* Origine : France

Prix TTC, service compris



LES POISSONS, LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche	45,00€
Saint Jacques snackées à la plancha, champignons des caves de Bourré, noix et nêfles	47,00€
Bar côtier contisé aux cèpes, pak choï et jus de tête	48,00€

NOS FROMAGES

17,00€

Plateau de fromages affinés, de nos terroirs et d'ailleurs
Faisselle de la maison "Limouzin", tomme fraîche et cassis de Touraine

LES DESSERTS

18,00€

Pour éviter toute attente, les desserts sont à commander en début de repas

Pommes de la maison Buron confites dans leur jus, spéculos et lait ribot
Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet aux cassis frais
Sorbets maison aux fruits frais
Arlette au poivre rare de Madagascar, coings pochés et graines de courge
Clémentine de Corse : douceur et amertume...
Mont Blanc...

Prix TTC, service compris

