

Entrées

Maquereau mariné à la coriandre, 34 €
fraicheur de tomates et nectarines

Langoustines rôties, 38 €
carpaccio à la poutarge, crémeux de betteraves

Aubergine, concombre à l'estragon, 26 €
crème de Sainte-Maure et noix grillées

Pressé de foie gras aux figues et poivre de la Likouala, 37 €
chutney de pomme au cumin et betteraves

Caviar de Sologne Maison Hennequart
Accompagnement traditionnel « Baerii »
30g 75 € - 50g 120 €

Poissons

Filet de Saint Pierre nacré, haricots aux algues, 44 €
fenouil confit et émulsion de coquillages

Barbue grillée, fine ratatouille, 46 €
oignons nouveaux et bisque de crevettes nantaises

Lieu Jaune rôti, poivrons et tomates confits, 42 €
spaghettis de courgettes et sauce vierge

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine France

Volaille de La Mangrière farcie à la sauge, 38€
pois chiches de Touraine, fenouils croquants, carottes glacées, et jus brun de volaille

Filet de bœuf de race Parthenaise, 46 €
caviar d'aubergines, tomates confites et oignons nouveaux, sauce béarnaise

Végétal

Tarte tomate au basilic Thaï, 25 €
houmous de pois chiches et pistou

Fromages

Plateau de fromages affinés 19 €

Desserts

Chocolat-café 21 €
praliné amandes-noisettes et glace chocolat

Baba au Rhum 20 €
glace à la vanille de Madagascar

Pavlova aux baies des Batak 20 €
ganache chocolat-fraise Valrhona

Sablé crémeux Yuzu 20 €
mousse verveine et glace au lait d'amande

Feuilletine amandes et pêches de vigne au romarin,
mousse earl grey et glace thé vert matcha 20€

Découverte – 72 €

Pressé de foie gras aux figues et poivre de la Likouala,
chutney de pomme au cumin et betteraves

Lieu Jaune rôti, poivrons et tomates confits,
spaghettis de courgettes et sauce vierge

Feuilletine amandes et pêches de vigne au romarin,
mousse earl grey et glace thé vert matcha

Gourmand - 126 € Poisson ou viande - 96 €

Langoustines rôties
carpaccio à la poutarge, crémeux de betteraves

Filet de Saint Pierre nacré, haricots aux algues,
fenouil confit et émulsion de coquillages

(et) – (ou)

Filet de bœuf de race Parthenaise,
caviar d'aubergines, tomates confites et oignons nouveaux, sauce béarnaise

Plateau de fromages affinés

Sablé crémeux Yuzu
mousse verveine et glace au lait d'amande

Menu Végétal – 58 €

Aubergine, concombre à l'estragon,
crème de Sainte-Maure et noix grillées

Tarte tomate au basilic Thaï,
houmous de pois chiches et pistou

Pavlova aux baies des Batak
ganache chocolat-fraise Valrhona

La carte et les menus sont élaborés à partir de produits frais, de saison et si possible de provenance locale.

Prix nets. TVA 10 % incluse