LES ENTRÉES

Foie gras mariné au vin jaune, chutney de figues, gelée à la citronnelle - 25€

Betterave rouge fumée, fromage frais et basilic - 19€

Haddock fumé, lait ribot parfumé à l'huile d'herbes, condiment citron - 21€

Crudo de daurade, condiment aux herbes et eau de tomates vinaigrée - 25€

LES PLATS

Pintade du Gars Daudet - 38€
Cèpes de nos forêts et émulsion de crustacés

Veau rosé des Pays de la Loire - 38€
Maïs brûlé en purée et croustillant, gel de sapin

Paleron de bœuf de la Ferme des Belles Robes façon Rossini - 48€
Compotée d'échalotes et jus corsé

Lièvre à la royale - 52€
Gnocchi de pomme de terre au Comté

Lieu jaune de nos côtes - 36€
Légumes d'automne glacés au citron confit et noisette, chlorophylle de cresson

Saint-Jacques d'Alain Rigault - 38€
Panais rôtis, sauce vierge d'agrumes et salicorne

LES DESSERTS

Coings pochés aux baies - 16€
Sorbet grenade française et noix d'Ile-de-France

Mille-feuille, praliné pécan, miel d'avocatier et vanille Bourbon - 16€

Riz au lait, graines de cannelier, glace yaourt, gingembre et citron confit - 14€

Gâteau au chocolat Sao Tomé, pâte de cacao et puxuri, glace vanille - 18€

Paris-Brest, praliné grainé, pignons caramélisés, noix de cajou et noisettes - 25€

Sélection de fromages affinés - 18€

Glaces & sorbets - 5€ la boule
Chocolat-avoine, miel, café, yaourt-gingembre, girofle

LE MENU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - 45€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 55€

Courge spaghetti, ricotta fumée
Citron confit et noisettes

.

Poitrine de cochon confite
Brocoli du Finistère, millet croustillant et jus corsé

.

Mont-Blanc, orange confite et crème de marrons

LES ICONIQUES

La burrata au pesto - 19€

Le risotto à la truffe noire - 24€

La salade César - 26€

La salade Niçoise - 26€

Le burger - 28€

La soupe à l'oignon - 24€

La soupe de légumes de saison- 24€

Le club sandwich - 26€

Les spaghetti- 25€

Prix nets et taxes incluses
Viandes et poissons d'origine française