

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 79€
Plateau de Fromages en plus du dessert 17€

POUR COMMENCER

LES CHAMPIGNONS

Tartelette de champignons forestiers,
Pickles et glace aux champignons de Paris,
Emulsions de champignons et d'ail

LE CANARD

Raviolis Chinois aux cuisses de canard effilochées et confites maison,
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras,
Herbes fraîches

LES CHOSES SÉRIEUSES

LE BAR ET LE CAVIAR

Pavé de Bar poêlé, Sauce Champagne
Mosaïque de blancs de Poireaux et feuille de Nori,
Caviar Beari Black de la maison Kasnodar à Madagascar

LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES, (+10€)

Le Homard et les Noix de Saint-Jacques poêlées,
La pince en beignet, Purée de carottes à la citronnelle,
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray

LE PIGEON DE RACAN

Pigeon de Racan en 3 cuissons,
Demi-pigeon en ballotine, le suprême poêlé et le foie en croustilles,
Crème de potimarron et laque d'épices

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LES AGRUMES

Tuile aux agrumes garnie d'une ganache d'oranges et de clémentines,
Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées,
Crème et Glace pistache

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Crumble, fondant et tuile au chocolat,
Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire

LA NOISETTE

Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches,
Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus