Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros *(dîner uniquement avant 21h)*
Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Jambon Bellota 100% Ibérico Salamanca 22 euros

*

Tartare de langoustines & **litchis**, voile hibiscus, gel & zestes de **citron, glace à l'huile d'olive** & **bisque**

Ravioles de foie gras de canard, **célerisotto** au **parmesan**, jus corsé & émulsion à l'huile de **truffe blanche** +6€

Vitello tonnato, sauce au thon & **huile de truffe, câpres** & **anchois** de Cantabrie confits, parmesan & pickles

**

Coquilles **Saint-Jacques** à la plancha, **moelle de bœuf**, mousseline de **panais**, **chou kale** frit, jus de poulet rôti

Filet de canette aux **épices**, **mousseline** de **carottes au foie gras, betterave** grillée & carottes caramélisées

Black Cod laqué **yakitori**, **oignons** de Roscoff au **curcuma**, salade de **fenouil**, émulsion coco wasabi & jus de coquillage

Ris de veau au sautoir, tagliatelles de légumes, oignons frits, jus de veau & **crème de homard au Sauternes** +15€

***

Chèvre de Touraine, jeu de textures & d'affinages, pignons de pin, glace au **thym** & tuile au **miel**

Tarte chocolat «**Saint-Domingue 70%**», **caramel au beurre salé**, namelaka **gianduja**, noix de pécan & glace +5€

Cheesecake à la vanille, **chocolat blanc**, crème de **mangue**, gelée **passion**, sponge cake & sorbet

Crémeux de marrons confits, suprêmes & zestes de **clémentine**, ganache à la **vanille**, meringue & glace

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.