

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

*

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

Velouté de châtaigne & chair de **tourteaux**, compotée d'**oignons**, émulsion d'étrille

Bar en gravlax & combava, marmelade de **courge**, menthe & sorbet de butternut au mascarpone

**

Caille farcie au **foie gras**, **salsifis** rôtis, **trompettes de la mort** & oignons grelots, jus de caille au fenouil

Black Cod mariné, embeurrée de **chou vert** au lard, pétales de choux de Bruxelles, jus de chou rouge à la bière +6€

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

Ris de veau au sautoir, millefeuille d'**Agria** & **pousse d'épinard**, fricassée de **girolles**, jus de veau au balsamique +12€

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

Bavaroise à la **vanille glacée**, **poires** pochées au vin rouge, **amandes** caramélisées, émulsion & glace

Tarte au citron, crème d'**amande**, ganache **verveine**, suprêmes d'orange & zestes confits, meringue & sorbet

Entremets noisette, enrobage **chocolat** « Saint-Domingue 70 % », crème **mascarpone**, tuile tonka & glace +5€

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.