

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

*

Makis de tourteaux, rémoulade de **céleri** au Porto, **œufs de poisson** au wasabi, jeunes pousses, émulsion de bisque

Ravioles de foie gras de canard & **magrets fumés**, compotée de **butternut**, **shiitaké**, jus de veau & vieux comté +4 euros

Maquereaux fumés au bois de hêtre & gel d'**oursins**, betterave, **poireaux** caramélisés sauce aigrette & glace huile d'olive

Velouté de châtaigne à la **truffe**, compotée d'**échalotes**, pétale de choux de Bruxelles & pain d'épices +6 euros

**

Ris de veau cuit meunière & laqué, blanquette de **légumes d'hiver**, **truffe noire** +15 euros

Coquilles Saint-Jacques rôties & **moelle de bœuf** et **câpres**, mousseline de **panais**, jus de poulet

Truite confite au laurier & ses œufs, **navet boule d'or** aux **algues**, hollandaise au cresson, graine de moutarde

Risotto d'artichaut à la **truffe noire**, **artichaut poivrade** & vieux parmesan, jus de veau +6 euros

Filet de bœuf, pomme de terre à la noisette & persil, **salsifis** & **lard de Colonnata**, jus de bœuf & sabayon estragon

Crème de pamplemousse, citron jaune confit, **thé jasmin** & poivre de Timut, tuile hibiscus, sorbet

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

Entremets noix de coco & coulis de **mangue**, moelleux aux **amandes**, **fruit de la passion**, chocolat blanc & sorbet

Crèmeux chocolat Tuma Yellow 80%, praliné **cacahuète**, ganache à la **vanille**, **Tonka** & sorbet cacao +5 euros

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