

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

*

Poireaux brûlés & moules, **sabayon** corail de homard-soja-citron vert, zestes d'orange & pousses de moutarde

Ravioles de foie gras, crémeux de **maïs**, **magrets de canard** & raisin, jus corsé & émulsion d'oignons +6€

Œuf mollet en chaud-froid de **truffe d'été**, **saumon confit** & salade de lentilles « Beluga », sauce aigrette

**

Tataki de filet de bœuf & anchois, **riz japonais** à la coriandre, **shiitaké**, jus de veau aux noix de cajou & gingembre

Lotte rôtie, mousseline de **carottes confites** à l'**oursin**, jeunes pousses au sésame, écume coco-wasabi

Risotto crémeux au **caviar d'aubergine** & **haricots noirs**, miso, tagètes & vieux parmesan

Ris de veau cuit meunière, **mogettes** au **foie gras**, olives & tomates confites, jus réduit & parfum de basilic +12€

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

Entremets citron vert & **basilic**, **amandes** caramélisées, crème de citron jaune, meringue & sorbet

Bavaroise café, ganache chocolat-cacahuète, moelleux & croustillant cacao, tuile & sorbet +5€

Tarte sucrée, crème d'**amande** à la **vanille**, **pommes caramélisées** à l'hibiscus, noix de pécan & glace

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