

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

*

Carpaccio de St Jacques, rémoulade de **céleri** à la **truffe**, noisettes & croûtons de brioche, gel corail +6€

Velouté de panais, risotto de **sarrasin** aux poires, **épinards** & copeaux de Comté, carmine & tuile au miel

Ravioles de foie gras de canard, wok de légumes, bouillon de **champignons thaï** & parfum de sésame grillé

Espadon fumé juste snacké, crémeux de **courge**, pulpe de citron, ail noir, sauce vierge, menthe, grenade & pignons de pin

**

Tataki de faux-filet de bœuf maturé, **riz japonais**, **navets** & **betteraves** confites, jus de veau & émulsion de saté

Saumon mi-cuit au sel de thym, **asperges** blanches, **poutargue** & **œufs de saumon**, beurre blanc aux shiitakés

Ris de veau au sautoir, **pomme de terre** fondante aux **anchois** & mini poireaux, jus de veau, sabayon soja-citron vert +11€

Gnocchis d'Agria aux **morilles** & **ail des ours**, mousseline de **brocolis**, jus de veau & **parmesan**

Maquereaux «à la flamme», compotée de **fenouil** à l'**orange**, crémeux de **carottes au poivre long**, sauce moutarde

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

Kiwi « golden », **bavaroise glacée** & **amandes caramélisées**, coulis, meringue & glace yaourt

Cheesecake au **citron de Sicile**, **crumble** à la **cannelle**, suprêmes d'orange sanguine, zestes confits & sorbet

Tarte crémeuse au chocolat « Mayan red 80% », **caramel** au beurre salé, noix de pécan, glace mascarpone +5€

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.