

MENU DU MARCHE

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 23€

Entrée/Plat/Dessert : 26€

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du mardi au samedi et hors jour férié)

Effiloché de saumon, gelée carotte/orange/citron vert, Crème de courgette

Carpaccio de tomate green zébra (ferme de chailly), burrata, condiment chimichurri à ma façon

Pavé de Truite (étang de Méréville) en viennoise de corail, crème de maïs.
Émulsion à la coriandre.

Côte de cochon ibérique, houmous et petit pois à la française.

Soupe de melon et pastèque et concombre, Fleur d'oranger et menthe

Compoté de rhubarbe à la vanille, chantilly gingembre et sablé cacao à la fleur de sel

Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 15€

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 39€

Entremet pistache Foie Gras mi-cuit et cerises. Brioche maison aux céréales.

Filet de Rouget Barbet, spaghettis de courgettes au citron confit. Sauce rouille.

L'Œuf frit au charbon végétal, sucrose lard et comté, Melba croustillante, Crèmeux burrata

Poitrine de Boeuf black Angus confite puis grillé. Pomme Anna insert moelle, échalotes et estragon. Jus de bœuf au vin rouge

Maigre cuit sur peau, crème de courgettes à la menthe. Lard crispy et noix de macadamia concassées. Émulsion à la noisette

Risotto de langue d'oiseaux façon paëlla (volaille fermière, encornet, chorizo de bellota, gambas black tiger)

Poireaux brûlé farci de ris de veau et foie gras, Pomme purée au beurre salé légèrement truffé.

Ravioles de Sainte-Maure-de-Touraine, crème de roquette, poivre de Sichuan vert

OU

Le 1000 Feuilles, crème légère à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

La Sphère au chocolat, chantilly verveine, pêches confites à l'hibiscus, pignons de pin torréfiés.

Fraises en deux Textures, Brisures d'amande caramélisées, Espuma au Fromage blanc et tonka