



## Entrées

- Langoustine en sashimi, caviar Ossetra,  
bisque de langoustines et crémeux de choux-fleur 42€
- Les ravioles de foie gras de canard, artichauts poivrade,  
crème de thon et sauce au beurre blanc yuzu 40€
- L'œuf translucide de la Ferme des Gâlaches en raviole,  
pata Negra et sauce aux champignons 45€

---

## Plats

- Le turbot, crémeux d'aubergines, tomates confites, choux romanesco et sauce sarrasin 65€
  - Le filet de rouget, purée de coco de Paimpol, ail noir,  
bimi en tempura et réduction d'une bouillabaisse au safran du Gâtinais 48€
  - Le ris de veau braisé à l'artichaut, pommes soufflées et sauce à la moutarde de Meaux 58€
  - Le pigeon du Poitou en croûte de pistache, eringuy poéié, purée de kabocha à la cannelle 52€
  - Le Bœuf Wagyu A4, rouleau de pomme de terre,  
fèves, poireaux grillés et sauce wasabina 95€
- 
- Sélection de fromages de chez Franck Faivre 20€
  - Chèvre frais et son sorbet, huile d'olive basilic et confiture de tomates 15€

---

## Desserts

- Le Pancake soufflé, figes rôties au jus d'orange et glace à la verveine 19€
- La Myrtille, crème brûlée vanille, terre de cacao et pomme granny smith 21€
- La Poire pochée, biscuit au spéculoos, sorbet à la poire et sauce à la noix de coco 21€

*Cette carte est servie uniquement au déjeuner*