



## Entrées

- L'Œuf translucide de la Ferme des Galaches, pâtes fraîches, émulsion d'oignons, sauce truffe et croque-monsieur comté à la truffe 48€
  - Langoustines en deux façons :Juste snackée, carottes des sables en grué de cacao, emulsion coco-citronnelle, puis servie dans son consommé, poutargue de caviar et navet « kabu » 45€
  - Les Asperges du moment associées à la noix de Saint-Jacques, sauce hollandaise au yuzu, lard Colonata et Comté fruité rapé 40€
- 

## Plats

- La lotte, brocolis Bimi en tempura, sauce beurre blanc au safran de Samuel De Smet (Val de Loire) 55€
  - Le Turbot cuit en meunière au beurre demi-sel, sabayon au yuzu et légumes de chez Eric Roy 65€
  - Le Ris de veau, gnocchis à la truffe, purée de cerfeuil tubéreux, sauce à la truffe 62€
  - Le poulet de la Ferme des Tuiles, salsifis laquées, légumes de chez Eric Roy purée de topinambours et son jus de poulet 52€
  - Le Bœuf Wagyu origine japonaise, Enokis, asperge blanches 95€
- 
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
  - L'Orvannais et noix de cajou 15€
- 

## Desserts

- Le plaisir chocolaté, ganache caraïbe, mousse à la banane et sauce au thé Earl Grey 21€
- La Bulle de sucre soufflé aux fruits exotiques, sorbet à l'ananas et sauce à la noix de coco 21€
- La Variation autour de la pomme, crumble d'amandes et crème brûlée à la vanille 19€