



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 poêlé, 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, figues 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 bulle de sucre soufflé, pêche, crémeux à la pistache, riz soufflé au chocolat blanc et glace au yaourt 21€