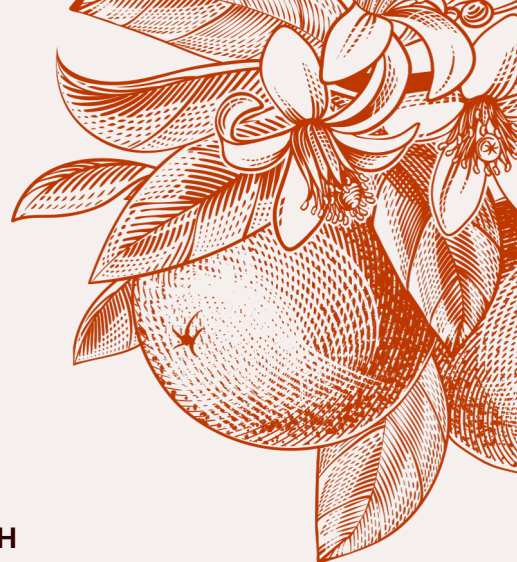




MENU

Plaisir • 49,80€

Accord mets et vins découverte **+32,00€**

Accord mets et vins prestige **+49,00€**

Sélection de fromages affinés **+8,00€**

LE GRAVLAX DE SAUMON FRAIS À L'ANETH

Sorbet tomate basilic, vinaigrette au citron combava*

LE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET MIEL DU GÂTINAIS

Gratin dauphinois au Comté et légumes bio de saison

LE BISCUIT MOELLEUX À LA POIRE VIGNERONNE

Coulis de vin de Loire à la cannelle et glace vanille*

MENU

Dégustation • 68,00€

Accord mets et vins découverte **+39,00€**

Accord mets et vins prestige **+65,00€**

LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Toast de pain de campagne grillé

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, CRÈME DE LANGOUSTINES

Potimarron rôti au jus d'orange et poivre de Timut

LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF AUX GIROLLES ET CRÈME DE FOIE GRAS

Gratin dauphinois au Comté et légumes bio de saison

Selon vos envies

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS **+8,00€**

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Comté, mesclun
et vinaigrette de noix

LE FINANCIER À LA PISTACHE ET AUX GRIOTTES

Crème mousseline à la vanille, framboises fraîches et glace à la violette*

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

Nos viandes sont d'origine française, hormis le foie gras originaire de Bulgarie et le bœuf originaire du Royaume-Uni.

* Toutes nos glaces et sorbets artisanaux sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : CB, AMEX, ESPÈCES, ANCV, TITRES-RESTAURANT



ACCORDS METS & VINS

Menu Plaisir

Accord mets et vins Découverte - 15 CL

32,00€

2022 • MONTAGNY 1ER CRU AOC LES VIGNES DU SOLEIL

Domaine Millebuis

2023 • MENETOU-SALON ROUGE AOC

Pierre Clément

2024 • CÔTES DE GASCOGNE PREMIÈRES GRIVES

Domaine du Tariquet

Accord mets et vins Prestige - 15 CL

49,00€

2022 • CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU AOC

Château de Fleys

2019 • SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC

Château Grand Corbin

2023 • SAUTERNES AOC

Les Sablettes

Menu Dégustation

Accord mets et vins Découverte - 10 CL

39,00€

2022 • MONTAGNY 1ER CRU AOC LES VIGNES DU SOLEIL

Domaine Millebuis

2023 • MÂCON-VILLAGES AOC

Les Terres Secrètes

2023 • SAINT-ESTÈPHE AOC

Château Rocher Coutelin

2023 • MENETOU-SALON ROUGE AOC

Pierre Clément

2024 • CÔTES DE GASCOGNE PREMIÈRES GRIVES

Domaine du Tariquet

Accord mets et vins Prestige - 10 CL

65,00€

2022 • POUILLY-FUISSÉ AOC

Thierry Drouin

2022 • CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU AOC

Château de Fleys

2019 • SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC

Château Grand Corbin

2023 • MENETOU-SALON AOC CUVÉE PIERRE ALEXANDRE

Pierre Clément

2023 • SAUTERNES AOC

Les Sablettes

