MENU

Plaisir • 49,80€

Accord mets et vins Découverte **+32,00€**
Accord mets et vins Prestige **+49,00€**
Sélection de fromages affinés **+8,00€**

LA TERRINE DE CHEVREUIL AUX PRUNEAUX ET FOIE GRAS

Oignons au vinaigre de cidre, céleri à la moutarde d'Orléans et trévise

---

LE BAR CUIT SUR PEAU, SAUCE AU CÔTES DU JURA

Patates douces, épinards et coulis de tomates au basilic

LE BISCUIT CROUSTILLANT AU CASSIS ET PRASLINES MAZET DE MONTARGIS

Crème légère à la vanille et glace aux châtaignes de l'Ardèche*

MENU

Dégustation • 68,00€

Accord mets et vins Découverte **+39,00€**
Accord mets et vins Prestige **+65,00€**

LE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES, CHUTNEY DE POIRES

Réduction de vinaigre balsamique et pain de campagne grillé

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, SAUCE AU CHAMPAGNE

Purée de panais, pomme Granny Smith, lardons fumés et noisettes grillées

---

LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny, échalotes confites et cresson

---

Selon vos envies
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS +8,00€
Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix

LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA VANILLE, POIRE CONFÉRENCE

Caramel beurre salé et sorbet à la poire*

En partenariat avec Dorée Cacao

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.
Origine des viandes : bœuf et agneau Royaume-Uni, chevreuil Union européenne, foie gras France.
* 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€**

2025 • VOUVRAY AOC AUSSI SEC	Catherine et Pierre Breton
2022 • MONTAGNY 1ER CRU AOC LES VIGNES DU SOLEIL	Domaine Millebuis
2025 • CÔTES DE GASCOGNE IGP PREMIÈRES GRIVES	Domaine du Tariquet

Accord mets et vins Prestige • 15 CL **49,00€**

2022 • SANCERRE ROUGE AOC LA CROIX DU ROY	Lucien Crochet
2023 • CHABLIS 1ER CRU AOC MONT DE MILIEU	Château de Fleys
2018 • SAUTERNES AOC	Les Sablettes

Menu Dégustation

Accord mets et vins Découverte • 10 CL **39,00€**

2025 • VOUVRAY AOC AUSSI SEC	Catherine et Pierre Breton
2024 • SAINT-VÉRAN AOC	Domaine Innocenti
2023 • SAINT-ESTÈPHE AOC	Château Rocher Coutelin
2025 • CÔTES DE GASCOGNE IGP PREMIÈRES GRIVES	Domaine du Tariquet

Accord mets et vins Prestige • 10 CL **65,00€**

2018 • SAUTERNES AOC	Les Sablettes
2023 • CHABLIS 1ER CRU AOC MONT DE MILIEU	Château de Fleys
2018 • MARGAUX AOC CRU BOURGEOIS	Château Paveil de Luze
2023 • MENETOU-SALON AOC CUVÉE PIERRE ALEXANDRE	Pierre Clément