

LA CARTE GASTRONOME

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, confit d'oignons à la grenadine, magret fumé	29 €
GAMBAS POÊLÉES AU CITRON CARAMELISÉ, légumes du soleil, son jus	36 €
GASPACHO DE TOMATE, burrata, concombre & basilic	18 €
TATAKI DE THON MARINÉ À L'ÉMULSION THAÏ, flan d'épinards, vinaigrette de fraises	24 €
COCKTAIL DE MELON MARINÉ À LA MENTHE, magret fumé, jambon de pays, sorbet citron	18 €

LES PLATS

LES DÉLICES DU JARDIN BIO 'Micro Ferme des Sapins' aux saveurs niçoises	18 €
FILET DE BAR MARINÉ AU SAFRAN, déclinaison de tomate à huile d'olive, confit d'ananas	28 €
FILET DE TURBOT AU BEURRE DE SAFRAN DU GÂTINAIS, nem d'échalote à la rose	32 €
SELLE D'AGNEAU AU CŒUR FORESTIER, raisins rôtis, céleri fondant, crème d'ail	25 €
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE, émulsion aux morilles	41 €
BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD, figue fraîche, jus au porto, poivre de Sichuan	26 €
ROGNON DE VEAU POÊLÉ à la moutarde à l'ancienne, jus au porto	22 €

L'Atelier Grillades 'Race à viande'

PICANHA 'Aiguillette de rumsteack'	35 €
CÔTE DE BOEUF, pour 2 personnes	94 €
ENTRECÔTE 500g grillée	48 €
FAUX FILET grillé	38 €
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, cigare Périgourdin, émulsion aux morilles	42 €

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

11 €

L'ATELIER DOUCEURS

BABA AU RHUM, crème légère citron & orange	16 €
LA COROLLE DE FRAISES ROSE BONBON, crème brûlée safran, sorbet, macaron	18 €
PITHIVIERS FONDANT, crème à la gousse de vanille, sorbet fraises & basilic	12 €
VÉRITABLE PROFITEROLE CRÈME GLACÉE VANILLE & CHOCOLAT CHAUD, brownies	16 €
LA FARANDOLE LE LANCELOT 'panna cotta, mousse chocolat, baba, prune, pithiviers, nougat, profiterole'	18 €
ÉCUELLE DE FRUITS ROUGES & PARFAIT PISTACHE, crumble, chantilly à la menthe	15 €

ACCORD METS/VINS 12 cl

2 Verres 21 € - 3 Verres 29 € - 4 Verres 38 €