

ENTRÉES

VELOUTÉ D'OIGNONS BRAISÉS, POIVRE NECTARINES - 10€

Velouté d'oignons braisés, mousse de nectarines au poivre de Tchuli, nectarines poêlées et huile de menthe poivrée

Accord conseillé: AOP Riesling – Henri Weber 2023 (7€)

FOCACCIA BOEUF, FIGUES ET SAUCE ★ COGNAC FLAMBÉE - 11€

Focaccia maison, langue de chat (VBF) panée frite, figues rôties, Parmesan râpé et sauce au Cognac flambée

Accord conseillé: Moulin à vent - Les Burdelines - 2021 (9€)

TATAKI DE THON ROUGE, CACAHUÈTES AU CURRY JAUNE ET SHIMEJI - 12€

Thon rouge Albacore du Pacifique en Tataki, cacahuètes poêlées au curry jaune madras et champignons Shimeji à l'hibiscus

Accord conseillé: Navaherreros blanc - Vin de Madrid - 2024 (9€)

À PARTAGER - 22€

(Soir uniquement)

Sélection affinée de fromages et magret de canard séché maison, garnitures du moment selon l'inspiration du Chef.

Accord conseillé: AOP Menetou-Salon – Pinot Noir (8€)

PLATS

CALAMAR, ANCHOIS, ARTICHAUT ET SUCRINES - 21€

Calamar travaillé à la sauce au Champagne, poudre d'anchois maison, crème d'artichauts et sucres rôties citronnées

Accord conseillé: Navaherreros blanc - Vin de Madrid - 2024 (9€)

ENTRECÔTE (VF) ET POMMES DARPHIN - 25€

Magnifique Entrecôte de boeuf française (300-350g), jus de cuisson réduit, pommes Darphin et Mimolette vieille avec topping sablage aux noix

Accord conseillé: Moulin à vent - Les Burdelines - 2021 (9€)

CUISSE DE CANARD LAQUÉE À L'ORANGE - 22€

Cuisse de canard (VF), laquage sauce aigre-douce revisitée à l'orange, risotto au céleri-branché, suprêmes d'oranges et noix de Cajou torréfiées

Accord conseillé: Sancerre rouge - Grande réserve - 2023 (10€)

FENOUIL, AGRUMES, RICOTTA ET AMANDES - 18€

Fenouil rôti, suprême d'agrumes, ricotta, amandes grillées, jus d'agrumes réduit, huile d'aneth

Accord conseillé: Alvarinho - Landcraft - 2024 (8€)

DESSERTS

BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET NOISETTES - 11€

Brownie au chocolat noir, praliné noisette, ganache montée au chocolat au lait, gruë de cacao, noisettes torréfiées et glace à la noisette

MIREPOIX DE POMMES RÔTIES AU BEURRE ET GANACHE CARAMEL BEURRE SALÉ - 9€

Pommes rôties au beurre, ganache caramel beurre salé, sarrasin soufflé, sorbet pomme verte, biscuit moelleux à la farine de sarrasin, gel pomme verte

Accord conseillé: Gewurztraminer - Domaine Cazes - 2022 (8€)

LA BALADE EXOTIQUE - 12€ ★

Insert passion, brunoise de mangue, crémeux vanille, daquoise coco-curcuma accompagné d'une version réduite de notre cocktail signature Coco Mango (Disponible avec ou sans alcool)

ASSIETTE DE FROMAGES - 12€

Assortiment de 5 fromages de région affinés par Philippe Olivier

Accord conseillé: AOP Menetou-Salon – Pinot Noir

VERRINE - 8€

Quantités limitées, recette élaborée selon l'inspiration du Chef et les produits disponibles

CAFÉ GOURMAND - 10€

Assortiment de petites pièces selon inspiration du Chef

VÉGÉTARIEN

★ Recommandation de l'équipe

Nous proposons des options personnalisables pour convenir à tous les régimes alimentaires.

Prix TTC - Service compris.