

**Menu Intemporel 98€**  
**Avec Truffe Noire Melanosporum 138€**

Le Pâté de Chartres, mousseline aux herbes, baie de goji. (32€)

ou

Le Rata Beauceron à la Truffe Noire. (52€) (Supp. 12€ Menu)

≈

Le Chevreuil, bouillon d'un pot-au-feu, risoni de sarrasin et cèpes, tournesol et bois d'Inde. (42€)

≈

Le Pithiviers de colvert de Sologne et foie gras du Perche, persil tubéreux, poires tapées et sauce Apicius aux épices de la Martinique. (Pour deux dans le menu et pour une personne à la carte) (60€)

≈

Le Soufflé au Grand Marnier « cuvée du centenaire », douceur de Tante Léonie et gourmandise de Marcel Proust. (19€)

**Menu Empreinte 126€**  
**Avec Truffe Noire Melanosporum 166€**

Le Silure Ikéjilé du bassin de la Loire, persil et spiruline de Beauce. Caviar osciètre de Sologne « Maison Hennequart » et oseille. (75€)

≈

Le Sandre de Mr Vasseur en écailles croustillantes, Pochouse, garum de Tours et écrevisses. (65€) (Supp. 7€ Menu)

ou

Les St-Jacques de la baie de Seine, betteraves fermentées à la vanille de la Martinique et fumée. (56€)

≈

Le Cochon noir de la ferme Durbois élevé par Camille Coupé, cuit en croûte de pain, topinambour et ravigote. (52€)

≈

Le Chocolat Grand Cru Bio 70% cacao Guayas (Equateur), Vanille bleue de la Réunion et graines de courge. (19€)

ou

Le Baba au Rhum du Très Hombres « distillerie La Favorite », agrumes du moment et cannelle de la Martinique. (18€)

**Menu Confiance « Des Agapes » 155€**  
**Avec Truffe Noire Melanosporum 195€**  
**(Servi jusqu'à 21h00)**

Laissez-vous guider autour d'un menu dégustation pour l'ensemble de la table.

**Le chef vous propose également en suggestion :**

Truffe Noire Melanosporum, sublime produit de saison, râpée devant vous sur le plat de votre choix. (Supp. 15€)

Le Homard bleu du Cotentin, servi en trois plats successifs. (155€)

La Langoustine Royale triple zéro au naturel, sabayon au beurre fumé, sarrasin. (75€)

La Côte de Veau 1<sup>ère</sup> du Ségala, Grand Monarque (≈ 600gr), topinambour et ravigote.

Tous nos plats sont disponibles à la carte (\* €), nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies.

Proposition de plats et menu végétal sur demande.

**Jeune gastronome (-12 ans)**  
**39€**

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert

au choix dans la carte

**Les fromages de Marc Janin**  
**MOF affineur 2015 en clin d'œil aux origines**  
**jurassiennes de Christophe**  
**19€**

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris.  
Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.



Menus proposés au dîner

***Menu Intemporel 98€***  
***Avec Truffe Noire Melanosporum 138€***

***Menu***  
***Impromptu 65€***

**Entrée/ Plat/ Dessert,**  
**composés par le chef**

***Ou 52€***

**Entrée et Plat**  
**ou**  
**Plat et Dessert**  
**composés par le chef**

Le pâté de Chartres, mousseline aux herbes, baie de goji. (32€)

ou

Le Rata Beauceron à la Truffe Noire. (52€)

(Supp. 12€ Menu)

≈

Le Chevreuil, bouillon d'un pot-au-feu, risoni de sarrasin et cèpes,  
tournesol et bois d'Inde. (42€)

≈

Le Pithiviers de colvert de Sologne et foie gras du Perche, persil  
tubéreux, poires tapées et sauce Apicius aux épices de la Martinique.  
(Pour deux dans le menu et pour une personne à la carte) (60€)

≈

Le Soufflé au Grand Marnier « cuvée du centenaire », douceur  
de Tante Léonie et gourmandise de Marcel Proust. (19€)

***Menu Empreinte 126€***  
***Avec Truffe Noire Melanosporum 166€***

Le Silure Ikéjimi du bassin de la Loire, persil et spiruline de Beauce.  
Caviar osciètre de Sologne « Maison Hennequart »  
et oseille. (75€)

≈

Le Sandre de Mr Vasseur en écailles croustillantes,  
Pochouse, garum de Tours et écrevisses. (65€) (Supp. 7€ Menu)

ou

Les St-Jacques de la baie de Seine,  
betteraves fermentées à la vanille de la Martinique et fumée. (56€)

≈

Le Cochon noir de la ferme Durbois élevé par Camille Coupé,  
cuit en croûte de pain, topinambour et ravigote. (52€)

≈

Le Chocolat Grand Cru Bio 70% cacao Guayas (Equateur),  
Vanille bleue de la Réunion et graines de courge. (19€)

ou

Le Baba au Rhum du Très Hombres « distillerie La Favorite »,  
agrumes du moment et cannelle de la Martinique. (18€)

***Le chef vous propose également en suggestion :***

Truffe Noire Melanosporum, sublime produit de saison, râpée devant vous sur le plat de votre choix. (Supp. 15€)

Le Homard bleu du Cotentin, servi en trois plats successifs. (155€)

La Langoustine Royale triple zéro au naturel, sabayon au beurre fumé, sarrasin. (75€)

La Côte de Veau 1<sup>ère</sup> du Ségala, Grand Monarque (≈ 600gr), topinambour et ravigote.

Tous nos plats sont disponibles à la carte (\* €), nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies.

Proposition de plats et menu végétal sur demande.

**Jeune gastronome (-12 ans)**  
**39€**

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert

au choix dans la carte

**Les fromages de Marc Janin**  
**MOF affineur 2015 en clin d'œil aux origines**  
**jurassiennes de Christophe**  
**19€**

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris.  
Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.



Menus proposés au déjeuner