DÉJEUNER

MENU IMPROMPTU 65 euros

Laissez-vous guider
au travers d'un menu en 3 services
imaginé pour vous faire découvrir
l'univers et la cuisine du chef

Entrée, plat, dessert

Ou en 2 services 52 euros

Entrée et plat
ou
Plat et dessert

MENU INTEMPOREL 98 euros

CHASSE ET CUEILLETTE DANS NOS FORÊTS

4 services

Pâté de Chartres,
Aux trois plumes, amélanches (32 euros)

Faisan,
Cèpes et shitaké, bouillon d'un pot-au-feu
au bois d'Inde, bonite séchée (38 euros)

Chevreuil,
Cuit au Binchotan Kirijomaru, christophine,
sureau fermentés, ail noir et vinaigre d'exception
20 ans d'âge de Martin-Pouret (42 euros)

Dessert au choix à la carte.

MENU EMPREINTE 126 euros

4 services

Courge butternut,
Noisettes, huile de cacahuètes grillées (28 euros)
(À la truffe blanche de Toscane en supplément
de 30 euros)

Truite de Mr Vasseur,
Céleri, noix de Beauce, miso blanc au sel d'Aguni (Okinawa)
et caviar de Sologne (48 euros)

Barbue à la Chartres,
Écrevisse et girolle (58 euros)

Dessert au choix à la carte.

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Truffe blanche Magnatum Pico de Toscane,
cavée par Raphaël Guyon et ses chiens Lola et Carlo race Lagotto Romagnolo
Râpée sur le plat de votre choix en supplément de 30 euros

Lièvre à la Royale,
Version Henri Joseph Séverin Babinski, alias Ali-Bab (52 euros)

Langoustine royale triple zéro au naturel,
Piment d'Eure-et-Loir, sabayon au beurre fumé, sarrasin soufflé (75 euros)

Côte de Veau Grand Monarque de l'Aveyron et du Ségala,
Purée fine de pomme de terre, jus de veau au café
(120 euros pour deux personnes ≈600g)

JEUNE GASTRONOME (-12ANS)

Plat et dessert au choix dans la carte. 39 euros

DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE 19 euros

Les fromages de Marc Janin,
MOF Affineur 2015. Clin d'oeil aux origines jurassiennes de Christophe

Yuzu bio de plein champ du Loiret,
Sorbet des feuilles, coriandre bio d'Eure-et-Loir, meringue croustillante

Soufflé au Grand Marnier,
Cuvée du centenaire, douceur de Tante Léonie, gourmandise de Marcel Proust

Chocolat de plantation 72% ,
Chocolaterie COPO, Bejofo (Madagascar) transporté à la voile, graines de berce de la forêt
comestible Grâce au jardin

Fruits à coques d'ici,
Amandes, noix de pécan, noisettes et vanille fumée

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES À LA CARTE (*EUROS)

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

DÎNER

MENU INTEMPOREL 98 euros

CHASSE ET CUEILLETTE DANS NOS FORÊTS

4 services

Pâté de Chartres,
Aux trois plumes, amélanches (32 euros)

Faisan,
Cèpes et shitaké, bouillon d'un pot-au-feu
au bois d'Inde, bonite séchée (38 euros)

Chevreuil,
Cuit au Binchotan Kirijomaru, christophine,
sureau fermentés, ail noir et vinaigre d'exception
20 ans d'âge de Martin-Pouret (42 euros)

Dessert au choix à la carte.

MENU EMPREINTE 126 euros

4 services

Courge butternut,
Noisettes, huile de cacahuètes grillées (28 euros)
(À la truffe blanche de Toscane en supplément de 30 euros)

Truite de Mr Vasseur,
Céleri, noix de Beauce, miso blanc au sel d'Aguni (Okinawa)
et caviar de Sologne (48 euros)

Barbue à la Chartres,
Écrevisse et girolle (58 euros)

Dessert au choix à la carte.

MENU DES AGAPES 155 euros

6 services

Menu proposé pour l'ensemble de la table et servi jusqu'à 21h.

Silure Ikéjimé,
Caviar oscietre de Sologne, spiruline de Beauce (75 euros)

Courge butternut,
Noisettes, huile de cacahuètes grillées (28 euros)

Brochet de Mr Vasseur,
Gâteau de brochet, champignons bruns, garum,
oeufs de brochets fumés (38 euros)

Barbue à la Chartres,
Écrevisse et girolle (38 euros)

Pithiviers de colvert,
Foie gras du Perche, Scorsonère,
sauce Apicius aux épices du Très Hombres (52 euros)

Dessert au choix à la carte.

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Truffe blanche Magnatum Pico de Toscane,
cavée par Raphaël Guyon et ses chiens Lola et Carlo race Lagotto Romagnolo
Râpée sur le plat de votre choix en supplément de 30 euros

Lièvre à la Royale,
Version Henri Joseph Séverin Babinski, alias Ali-Bab (52 euros)

Langoustine royale triple zéro au naturel,
Piment d'Eure-et-Loir, sabayon au beurre fumé, sarrasin soufflé (75 euros)

Côte de Veau Grand Monarque de l'Aveyron et du Ségala,
Purée fine de pomme de terre, jus de veau au café
(120 euros pour deux personnes ≈600g)

JEUNE GASTRONOME (-12ANS)

Plat et dessert au choix dans la carte. 39 euros

DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE 19 euros

Les fromages de Marc Janin,
MOF Affineur 2015. Clin d'oeil aux origines jurassiennes de Christophe

Yuzu bio de plein champ du Loiret,
Sorbet des feuilles, coriandre bio d'Eure-et-Loir, meringue croustillante

Soufflé au Grand Marnier,
Cuvée du centenaire, douceur de Tante Léonie, gourmandise de Marcel Proust

Chocolat de plantation 72% ,
Chocolaterie COPO, Bejofo (Madagascar) transporté à la voile, graines de berce de la forêt
comestible Grâce au jardin

Fruits à coques d'ici,
Amandes, noix de pécan, noisettes et vanille fumée

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES À LA CARTE (*EUROS)

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

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