



MENU IMPROMPTU

65 euros

3 services

Entrée, plat, dessert
composés par le Chef.

Ou 52 euros

2 services

Entrée et plat
ou
Plat et dessert
composés par le Chef.

LE CHEF VOUS PROPOSE
EGALEMENT EN SUGGESTION

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, en croute de Comté fruité et shitaké d'Eure et Loir.
Pomme purée au graines de café,
jus de veau au café de la Brûlerie Chartraine.
(120 euros pour deux personnes, ≈650g)

JEUNE GASTRONOME (-12ANS)
39 euros
Plat et dessert au choix dans la carte.

MENU INTEMPOREL

98 euros

4 services

Tomate du Potager,
Souvenir d'une tarte, moutarde de Digny et basilic,
burrata du Perche fumé. (36 euros)

Moules de Morisseau,
Au naturel, artichaut, safran et plancton marin.
(42 euros)

Poulette de Racan,
Souvenir d'enfance d'un poulet boucané, courgette et
amandes de Pithiviers, ail noir. (42 euros)

Dessert au choix à la carte.

MENU EMPREINTE

126 euros

4 services

Petit pois du potager,
Mélisse, huile d'avocat, crème crue et caviar de Sologne.
(38 euros)

Crevette du Pays Nantais,
Cuites et crues, tournesol, carotte, fenouil, curcuma.
(48 euros)

Ris de veau de Cœur, du Perche,
Au sautoir, feuille de Toona, échalotes et laurier. (52 euros)

Dessert au choix à la carte.

DESSERTS AU CHOIX
À LA CARTE

19 euros

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

L'abricot,
Abricot confit à l'huile d'olive de Leucate,
miel de Beauce de la famille Billard, sorbet abricot grillé.

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

Chocolat de plantation 76% ,
Chocolaterie COPO (Colombie), DUNI ANEI BIO
transporté à la voile, praliné pain de Khorasan.

La vanille de la Martinique,
Crème chiboust intense, caramélisé,
glace à la 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.

DÎNER

MENU INTEMPOREL

98 euros

4 services

Tomate du Potager,
Souvenir d'une tarte, moutarde de Digny et basilic,
burrata du Perche fumé. (36 euros)

Moules de Morisseau,
Au naturel, artichaut, safran et plancton marin.
(42 euros)

Poulette de Racan,
Souvenir d'enfance d'un poulet boucané, courgette et
amandes de Pithiviers, ail noir. (42 euros)

Dessert au choix à la carte.

MENU EMPREINTE

126 euros

4 services

Petit pois du potager,
Mélisse, huile d'avocat, crème crue et caviar de Sologne.
(38 euros)

Crevette du Pays Nantais,
Cuites et crues, tournesol, carotte, fenouil, curcuma.
(48 euros)

Ris de veau de Cœur, du Perche,
Au sautoir, feuille de Toona, échalotes et laurier. (52 euros)

Dessert au choix à la carte.

MENU DES AGAPES

155 euros

6 services

Menu proposé pour l'ensemble de la table

Silure Ikéjilé,
Caviar osciètre de Sologne, spiruline de Beauce. (75 euros)

Sandre,
À la flamme, concombre, baie de goudi fermentée et huile de sésame. (32 euros)

Petit pois du potager,
Mélisse, huile d'avocat, crème crue et caviar de Sologne. (38 euros)

Brochet,
Gâteau de brochet, champignon brun, garum, œufs de brochet fumés. (38 euros)

Moules de Morisseau,
Au naturel, artichaut, safran et plancton marin. (42 euros)

Dessert au choix à la carte.

DESSERTS AU CHOIX
À LA CARTE

19 euros

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

L'abricot,
Abricot confit à l'huile d'olive de Leucate,
miel de Beauce de la famille Billard, sorbet abricot grillé.

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

Chocolat de plantation 76% ,
Chocolaterie COPO (Colombie), DUNI ANEI BIO
transporté à la voile, praliné pain de Khorasan.

a vanille de la Martinique,
Crème chiboust intense, caramélisé,
glace à la 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.