

## Menu Midi

### Menu Impromptu 59€

Entrée/ Plat/ Dessert,  
composés par le chef

### Menu Empreinte 82€

*(110€ avec truffe noire Melanosporum)*

Rata Beauceron, oignons doux et truffe noire.

≈

Truite de M. Vasseur juste cuite en vapeur  
d'agrumes.

Courge verte olive aux feuilles de yuzu sauce  
et praliné de graines. Cresson et spiruline de  
Beauce.

≈

Retour de chasse au barbecue, noisettes, céleri  
monarch,  
café et amaretto. Sauce grand veneur truffée.

≈

Chocolat Grand cru Goosto 70%, tagette,  
citron et piment d'Eure et Loir.

### Menu Intemporel 89€

*(120€ avec truffe noire Melanosporum)*

Œuf de poule Bio à la Chartres, foie gras et  
caviar rare d'Aquitaine.

≈

Saint-Jacques de Normandie,  
betterave de Beauce fermentée à la vanille.

≈

Tourte de colvert de Sologne et foie gras du  
Perche,

radis Daïkon ail noir et vinaigre de Safran.  
Bonbon des cuisses confit dans la cire d'abeille,  
jus Apicius au poivre Jamaïque et miel de  
Chartres

≈

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée du  
centenaire,  
Douceur de Tante Léonie et gourmandise  
de Marcel Proust.

Supplément truffe noire Melanosporum à 10€ sur le plat de votre choix

Jeune gastronome (-12 ans)

29€

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert/ Une boisson

Les fromages de Marc Janin MOF affineur 2015

17€

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



## Menu Soir

### Menu Empreinte 82€

*(110€ avec truffe noire Melanosporum)*

Rata Beauceron, oignons doux et truffe noire.

≈

Truite de M. Vasseur juste cuite en vapeur d'agrumes.

Courge verte olive aux feuilles de yuzu sauce  
et praliné de graines. Cresson et spiruline de Beauce.

≈

Retour de chasse au barbecue, noisettes, céleri  
monarch,

café et amaretto. Sauce grand veneur truffée.

≈

Chocolat Grand cru Goosto 70%, tagette,  
citron et piment d'Eure et Loir.

### Menu Intemporel 89€

*(120€ avec truffe noire Melanosporum)*

Œuf de poule Bio à la Chartres,  
foie gras et caviar rare d'Aquitaine.

≈

Saint-Jacques de Normandie,  
betterave de Beauce fermentée à la vanille.

≈

Tourte de colvert de Sologne et foie gras du  
Perche,

radis Daïkon ail noir et vinaigre de Safran.

Bonbon des cuisses confit dans la cire d'abeille,  
jus Apicius au poivre Jamaïque et miel de Chartres

≈

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée du centenaire,  
Douceur de Tante Léonie et gourmandise de  
Marcel Proust.

## Menu Partition Homard du Cotentin

124€

*(Pour l'ensemble des convives)*

*(150€ avec truffe noire Melanosporum)*

Coudes et shitaké d'Eure-et-Loir, gruau de petit  
épeautre fermenté. Bouillon de carcasses rafraîchi  
au jus de fermentation.

≈

Première pince en Salpicon, petit épeautre, crème crue,  
herbes fraîches et caviar rare d'Aquitaine.

≈

Seconde pince rôtie au naturel, carotte au thé bleu  
de Chartres et gingembre. Sauce coraline au  
Savennières.

≈

Queue au beurre demi-sel, en transparence de lard  
de Bigorre, épinards et graines de Kasha.

Jus de la presse au vin rouge et poivre noir de Malabar.

≈

Sainte Maure de Touraine oignon brûlé et poire tapée,  
salades d'herbes.

≈

Mont Blanc marron, clémentine Corse  
et vanille bleue de la Réunion.

≈

Chocolat Grand cru Goosto 70%, tagette,  
citron et piment d'Eure et Loir.

Supplément truffe noire Melanosporum à 10€ sur le plat de votre choix

Jeune gastronome (-12 ans)

29€

Les fromages de Marc Janin MOF affineur 2015

17€

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert/ Une boisson

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

