

Menu Intemporel 95€
(155€ avec truffe blanche d'Alba)

Les Gambas du pays de la Loire « triple zéro »,
caviar de Sologne / sabayon au beurre fumé. (48€)

≈

La barbue à la Chartres. (58€)

≈

Le lapin du Perche en hommage à mamie / cèpes pochés au bouillon
de bois d'Inde/ châtaigne / sauce Elise. (42€)

≈

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

ou

Le chocolat Grand cru Mangaro 71% en chaud/froid /
praliné graines de tournesol et lichen. (18€)

Menu des Agapes 126€
(Pour l'ensemble des convives)
(195€ avec truffe blanche d'Alba)

Les Gambas du pays de la Loire « triple zéro »,
caviar de Sologne / sabayon au beurre fumé. (48€)

≈

La courge sucrine du Berry / noisette du Val de Loire
et truffe blanche d'Alba. (58€)

≈

Le sandre d'Ile de France confit à l'huile de Colza /
gruau de petit épeautre torréfié / sauce pochouse au Garum de Tours
et Bourgueil Secret de Famille. (52€)

≈

Le Pithiviers de colvert de Sologne et foie gras du Perche /
navet et poire tapée / sauce aux épices de la Martinique. (56€)

≈

Fromages frais et affinés.

≈

La pomme reine des reinettes pressée à la cannelle de la Martinique /
lait ribot / quinoa soufflé. (17€)

Un produit d'exception en supplément, « la truffe d'Alba » sur le plat de votre choix : 20€

Le chef vous propose également ses plats à la carte :

Langoustine Royale triple zéro, au naturel, sauce mousseline au beurre fumé, sarrasin. 70 € (ou en supplément 40 € par menu)

Lièvre de Beauce à la Royale, cèpes / châtaignes et pommes de terre soufflées. 62€

Tous nos plats sont disponibles à la carte (*€), nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies. Proposition de plats ou menu végétal sur demande.

Jeune gastronome (-12 ans)
32€

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert/ Une boisson
au choix dans la carte

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
Impromptu 59€**

Entrée/ Plat/ Dessert,
composés par le chef

Menu Intemporel 95€
(155€ avec truffe blanche d'Alba)

Les Gambas du pays de la Loire « triple zéro »,
caviar de Sologne / sabayon au beurre fumé. (48€)

≈

La barbue à la Chartres. (58€)

≈

Le lapin du Perche en hommage à mamie / cèpes pochés au bouillon
de bois d'Inde/ châtaigne / sauce Elise. (42€)

≈

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

ou

Le chocolat Grand cru Mangaro 71% en chaud/froid /
praliné graines de tournesol et lichen. (18€)

Un produit d'exception en supplément, « la truffe d'Alba » sur le plat de votre choix : 20€

Le chef vous propose également ses plats à la carte :

Langoustine Royale triple zéro, au naturel, sauce mousseline au beurre fumé, sarrasin. 70 € (ou en supplément 40 € par menu)

Lièvre de Beauce à la Royale, cèpes / châtaignes et pommes de terre soufflées. 62€

Tous nos plats sont disponibles à la carte (*€), nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies. Proposition de plats ou menu végétal sur demande.

Jeune gastronome (-12 ans)
32€

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert/ Une boisson
au choix dans la carte

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.

