

## *Menu Intemporel 98€*

Œuf de Poule Bio à la Chartres. (20€)

≈

Biscuit de brochet et silure pêchés par la famille Bonnet,  
champignon brun, Garum de Tours. (42€)

≈

Agneau d'Eure-et-Loir, asperge verte,  
ail noir, huile de caméline. (52€)

≈

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

## *Menu Empreinte 126€*

Morille, escargots de Madame Véronique Paysan,  
lard gras aux épices douces, ail des ours, vin jaune. (39€)

ou

Asperge blanche en vapeur douce, esturgeon fumé,  
caviar osciètre de Sologne, sauce mousseline. (68€)  
(Supp. 12€ en menu)

≈

Truite de Mr. Vasseur cuite au sel, vinaigrette  
aux œufs de truites, cresson de fontaine, crème crue. (48€)

≈

Pigeonneau de Racan en croûte de pain,  
petit épeautre de Beauce, jus au pain de seigle. (52€)  
(Pour deux personnes en menu)

≈

Tartelette chaude, chocolat Grand Cru Bio 70%  
San Martin (Pérou), noisettes, foin. (19€)

ou

Croustillant, rhubarbe, citron bergamote, oxalis,  
dans l'esprit d'un mille-feuille. (18€)

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

Langoustine Royale triple zéro au naturel, sabayon au beurre fumé, sarrasin. (7,5€)

≈

Côte de Veau 1<sup>ère</sup> du Ségala, Grand Monarque (≈ 600gr), asperge verte, ail noir et huile de caméline. (120€)  
(Pour deux personnes.)

### *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

## *Menu Confiance « Des Agapes » 155€*

*(Servi jusqu'à 21h00)*

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

*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€*

Œuf de Poule Bio à la Chartres. (20€)

≈

Biscuit de brochet et silure pêchés par la famille Bonnet,  
champignon brun, Garum de Tours. (42€)

≈

Agneau d'Eure-et-Loir, asperge verte,  
ail noir, huile de caméline. (52€)

≈

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

## *Menu Empreinte 126€*

Morille, escargots de Madame Véronique Paysan,  
lard gras aux épices douces, ail des ours, vin jaune. (39€)

ou

Asperge blanche en vapeur douce, esturgeon fumé,  
caviar osciètre de Sologne, sauce mousseline. (68€)

(Supp. 12€ en menu)

≈

Truite de Mr. Vasseur cuite au sel, vinaigrette  
aux œufs de truites, cresson de fontaine, crème crue. (48€)

≈

Pigeonneau de Racan en croûte de pain,  
petit épeautre de Beauce, jus au pain de seigle. (52€)  
(Pour deux personnes en menu)

≈

Tartelette chaude, chocolat Grand Cru Bio 70%  
San Martin (Pérou), noisettes, foin. (19€)

ou

Croustillant, rhubarbe, citron bergamote, oxalis,  
dans l'esprit d'un mille feuille. (18€)

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

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

≈

Côte de Veau 1<sup>ère</sup> du Ségala, Grand Monarque (≈ 600gr), asperge verte, ail noir et huile de caméline. (120€)  
(Pour deux personnes.)

### *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.