

Menu Intemporel 95€
(155€ avec truffe noire Mélanosporum)

L'œuf à la Chartres. (24€)

≈

La Barbue à la Chartres. (62€)

≈

Le Retour de chasse, au barbecue et baie de genévrier. Pomme de terre de Beauce croustillante au praliné, graines de courge et noisettes, sauce Grand Veneur. (52€)

≈

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

ou

Le chocolat Grand cru Vila Gracinda 73% citron noir d'Iran, poivre du Timut. (19€)

Menu des Agapes 126€

(Pour l'ensemble des convives)

(195€ avec truffe noire Mélanosporum)

Les Gambas du pays de la Loire « triple zéro », caviar osciètre de Sologne de la Maison Hennequart / sabayon au beurre fumé. (58€)

≈

Le Rata Beauceron à la truffe noire Mélanosporum. (45€)

≈

La Saint-Jacques de Grandcamp-Maisy, betteraves crapaudine fermentées à la vanille de la Martinique. Jus des barbes au Chenin, et Lapsang souchong. (56€)

≈

Le Pithiviers de colvert de Sologne et foie gras du Perche, navet boule d'or caramélisé au vinaigre de safran et ail noir, sauce aux épices de la Martinique. (58€)

≈

Les Fromages du moment de chez Marc Janin MOF affineur 2015.

≈

La pomme tapée dans l'esprit d'un Mont Blanc et vin d'hypocras. (18€)

En supplément sur le plat de votre choix « la truffe noire Mélanosporum » : 15€

Le chef vous propose également en suggestion à la carte :

Le Homard bleu du Cotentin en 3 services, pêché par le navire d'armement le « Challenger » à Saint-Germain-sur-Ay. (156€)

La côte de Veau du Ségala Grand Monarque (environ 600g pour deux), pomme de terre de Beauce, croustillant au praliné et graines de courge, sauce Grand Veneur (110€).

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 noire Mélanosporum)

L'œuf à la Chartres. (24€)

≈

La Barbue à la Chartres. (62€)

≈

Le Retour de chasse, au barbecue et baie de genévrier. Pomme de terre de Beauce croustillante au praliné, graines de courge et noisettes, sauce Grand Veneur. (52€)

≈

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

ou

Le chocolat Grand cru Vila Gracinda 73%
citron noir d'Iran, poivre du Timut. (19€)

En supplément sur le plat de votre choix « la truffe noire Mélanosporum » : 15€

Le chef vous propose également en suggestion à la carte :

Le Homard bleu du Cotentin en 3 services, pêché par le navire d'armement le « Challenger » à Saint Germain sur Ay. (156€)

La côte de Veau du Ségala Grand Monarque (environ 600g pour deux), pomme de terre de Beauce, croustillant au praliné et graines de courge, sauce Grand Veneur (110€).

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.



Menus proposés au déjeuner