



LES ENTRÉES

LES SUSHIS assortiment de nigiri, california roll et maki.

LA DAURADE ROYALE en carpaccio, au ponzu et
Caviar Impérial de Sologne (suppl.12€).

LE PATE EN CROUTE de canard,
au foie gras, trompettes de la mort et éclats de pistache.

LES CEPES juste dorés sur une pulpe d'aubergine et
copeaux de parmesan (suppl.12€)

LES HARICOTS COCO cuisinés au shichimi,
œuf « coque sans coque », jambon Ibérique

LES PLATS

LE HOMARD aux penne, sauce coraline épicée (suppl.12€)

LA CRIÉE DU JOUR sélection de nos pêcheurs français.

LE CANARD DE CHALLANS en aiguillettes à la graine de coriandre et curcuma,
confit de raisin au saké « Dassaï » et gingembre frais

LA COTE DE VEAU rôtie en cocotte au miso rouge,
carottes au cumin, girolles au jus (suppl. 12€)

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

LES FROMAGES de nos régions

LA POMME confite à la vanille, graines de sarrasin, sorbet « Granny Smith »

LE CHOCOLAT-NOISETTE mousse chocolat et caramel aux noisettes torrifiées

LA TARTE PECAN crème « gianduja », sorbet exotique

TOUS NOS PAINS SONT FAITS SUR PLACE PAR NOTRE
BOULANGER
