

Menu affaire _____ **38 €**

entrée, plat, dessert selon arrivage,
uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Menu découverte _____ **49 €**

Saint Jacques, butternut et prune jaune
Bretagne et Perche vendômois

Gibier selon arrivage, poire rôtie,
croustillant de légumes d'hiver

Foie gras façon Rossini (*supplément 12 €*)
Sologne et Val de Braye

Mont Blanc au marron, bergamote et yogourt
Val de Braye et Pays d'Aix

Menu dégustation _____ **75 €**

Saint Jacques, butternut et prune jaune
Bretagne et Perche vendômois

Jaune d'œuf confit, sauce poulette
et champignons suivant la cueillette
Calaisien et Vallée du Loir

Homard bleu, moelle de bœuf, kimchi,
sauce homardine
Bretagne et Corée

Gibier selon arrivage, poire rôtie,
croustillant de légumes d'hiver

Foie gras façon Rossini (*supplément 12 €*)
Sologne et Val de Braye

Tomme du Perche à la truffe, miel fumé
et mâches (*supplément 14 €*)
Perche et Comtat Venaissin

Mont Blanc au marron, bergamote et yogourt
Val de Braye et Pays d'Aix