Entrées

Ecrevisses de Camargue
Légumes cuits dans un bouillon de têtes, infusés au thé fumé 28€

Coquilles saint jacques
Rémoulade de fruits et légumes légèrement vanillée 26€

Foie gras des Landes
Poché dans un consommé corsé, coing et oignons doux caramélisés 29€

Lièvre de chasse
Confit dans un pithiviers, sauce royale 28€

Poissons et Crustacé

Sandre de Loire
Marmelade de légumes et coquillages, quelques gouttes miracle
Du désert 38€

Cabillaud des côtes bretonnes
Légumes du moment en barigoule, infusés à l'écorce de cannelier et
Fève de tonka 36€

Homard bleu
Cuit à la graisse de jambon de bœuf, racines, châtaignes et
Champignons de cueillette 45€

Prix nets service compris

Viandes et Volailles

Pièce d'agneau de lait
Epeautre et Potimarron crémeux, jus de badiane fraîche 38€

Queue de bœuf
En cannelloni, Moelle et truffes, Cardamome noire infusée
Dans un jus corsé 35€

Pigeonneau d'élevage traditionnel
Légumes Renaissance, essence de champignons 39€

Canette des Dombes en deux services
Petits farcis, écrasé de légumes, parfum d'anciennes oliveraies 38€

Fromages

Tous nos fromages sont affinés chez Mons, Maître fromager affineur

Saint Marcellin affiné 10€

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot 16€

Desserts

La Poire
Cuite au four, caramel crémeux légèrement épicé 16€

La vanille givrée de Madagascar
Millefeuille et noisettes caramélisées 16€

La gourmandise
Autour d'un fruit de saison 14€

Le cacao Grand Cru
En chaud et froid, croustillant Gianduja 18€

Prix nets service compris

Menu Renaissance

Ecrevisses de Camargue

Légumes cuits dans un bouillon de têtes, infusés au thé fumé

Cabillaud des côtes bretonnes

Légumes du moment en barigoule, infusés à l'écorce de cannelier et
Fève de tonka

Queue de bœuf

En cannelloni, moelle et truffes, Cardamome noire infusée dans un jus corsé

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot

La gourmandise

Autour d'un fruit de saison

75€

Prix nets service compris

Menu Les Loges

Préparé pour l'ensemble de la table

Coquilles saint jacques

Rémoulade de fruits et légumes légèrement vanillée

Sandre de Loire

Marmelade de légumes et coquillages, quelques gouttes miracles du désert

Foie gras des Landes

Poché dans un consommé corsé, coing et oignons doux caramélisés

Pigeonneau d'élevage traditionnel

Légumes Renaissance, essence de champignons

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot

La gourmandise

Autour d'un fruit de saison

Le cacao Grand Cru

En soufflé et sorbet, croustillant Gianduja

95€

Prix nets service compris