

LES ENTRÉES	
LES CHAMPIGNONS Déclinaison de champignons des bois, crème glacée aux cèpes	29€
LA SAINT-JACQUES Marinée aux parfums d'Asie sur un risotto ravigoté aux Algues marines	35€
<b>LA TRUITE</b> Son cœur en médaillon, enrobée d'une gelée de pamplemousse, façon Gravlax et relevée d'une vinaigrette d'Agrumes de la région	35€
<b>LE FOIE GRAS</b> En terrine de Canard, la pomme d'Anjou infusée à l'Hibiscus et son chutney, gelée aux Poivres, Pain toasté aux fruits secs	48€
LES PLATS	
<b>LE SANDRE</b> Poché, Beurre blanc au vin de Jasnières, Épinards fondants Moules de Bouchot marinière et sa couronne de Betteraves multicolores	55€
LA VOLAILLE FERMIÈRE Le suprême en ballotine et sa cuisse en cromesquis, l'Agria en millefeuille parfumé au Thym, Émulsion à la verveine et son jus perlé	57€
<b>LE BŒUF</b> De race Limousine poêlé, Confit de Céleri-rave au beurre fermier parfumé à l'Ail rose, Eryngii farci à la provençale et sauce au poivre	59€
<b>LE RIS DE VEAU</b> Croustillant, rôti au beurre noisette, Pain toasté et moutardé escorté à la Moelle, Salsifis confits	65€
LE CHARIOT DE FROMAGES	25€
LES DESSERTS	
PAVLOVA AUX AGRUMES Meringue, Agrumes Frais, Sorbet Citron	20€
LE SOUFFLÉ COINTREAU Sa glace Praliné Noix	20€
LE MOELLEUX AU CHOCOL AT	20€