

- Convivialité -

« à Partager »

35€

Pâté en croûte « Champion du monde »

*La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec
La volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta,
La fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"*

-Yamat-

-Signature -

« *Mes Plats Phares ...de Saison* »

120€

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Saint-Jacques et Truffes Blanches
Topinambour, Epeautre et Vieux Comté

Pithiviers de Volaille au Foie Gras
Jus à la Truffe et Emulsion de Poulet Rôti

Lotte Petit Bateau et Moules de Bouchot
Voile de Seiche, Pomme, Céleri et Citron Confit

Pigeonneau du Poitou et Betterave Acidulée
Chou farci, Châtaigne et Vierge de Coing

Pré-dessert

L'île Flottante Revisitée
« Noisetine de Pollionnay, Citron et Croustillant »

-Dégustation -

« *L'Hiver* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Préssé de Foie Gras et Ris de Veau

Salade d'Artichaut à la Truffe

Royale d'Ecrevisses et Sot-L'y-Laisse

Œuf de Caille Poché, Jambon Jabugo et Lait de Panais

Saint-Jacques et Caviar Perle Noire

Poireaux Rôtis, Cerfeuil Tubéreux et Cresson

Bar « Côtier » et Kumquat

Mousseline Vanillé, Concombre Acidulé et Oignons Rouges

Chevreuril Rôti aux Airelles

Courge, Salsifis, « Bruxelles » et Jus Poivrade

Pré-dessert

« Gourmandises »

-Inspiration -

« *Chef* »

78€

Laissez-vous guider en suivant mon inspiration

À travers une cuisine de Marché

-L'instant -

«*Fromage*»

12€

Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine
Fromagerie Tête d'Or

-Gourmandises -

«*Au choix*»

Petit Jardin autour des Agrumes
Orange, Bergamote et Clémentine
Biscuit Sablé à la Châtaigne et Glace

Kougelhopf façon Brioche Perdue
Pomme Caramélisée, Espuma et Sorbet Granny Smith
Amandes Torréfiées et Tuile Croustillante au Miel

Soufflé au Chocolat et Caramel Beurre Salé
Crème Glacée au Praliné « Cacahuète »