



A partager :

- Croustis champignons, beurre maître d'hôtel, scamorza 9e
- Foie gras mi-cuit, tomate confite, brioche au piment fumé 15e

Entrées :

- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e
- Carpaccio de daurade, pastèque, concombre, verveine 13e
- Veau Vitello Tonnato, aubergine, pignon de pin 14e

Plats :

- Tartare de langoustine, carotte, fenouil, pêche, timut 27e
- Gnocchi, artichaut, tomates, stracciatella, basilic 24e
- Joue de porc confite, risetti, courgette, colonnata, parmesan 28e
- Filet de bœuf Charolais, sauce au poivre, purée, haricots verts 38e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Melon de Binas, panna cotta, gingembre, graines de courge 13e
- Fraises de Saint-Hilaire, Pithiviers, sorbet yaourt 14e
- Chocolat 70%, brownie, graines de tournesol 14e

Menu dégustation en 5 services

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) 55e

Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi, hors jour férié) :

Entrée/plat/dessert : 28e

Entrée/plat ou Plat/dessert : 22e

Producteurs : Julien Thurel, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant, Yves De Rochefort, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Trésors de Beauce ...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces