

MENU SEDUCTION

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 38 €

Avec accord mets et vins : 20€ par personne (1 verre par plat)

Menu 4 Plats (entrée, plat, assiette de fromage ou trou normand, dessert) à 43€

Avec accord mets et vins : 28€ par personne (1 verre par plat)



MISE EN BOUCHE

PREMICES

Sur l'Idée d'une Raviole, Escargots et Champignons dans un Bouillon Forestier

On the idea of a Ravioli, Snails and mushrooms in a Forest Broth

Gravelax de Dorade fumée, Gelée Fine de Concombre au Wasabi et Condiments

Smoked Sea Bream Gravlax, Fine Cucumber Jelly with Wasabi and Condiments

Œuf Renaissance Frit au Romarin, Lardons Grillés et Velours de Topinambours

Renaissance Deep Fried Egg in Rosemary Crust, Bacon and Jerusalem Artichokes Foam

TERRE ET MER

Côte de Cochon « Roi Rose de Touraine » Crémeuse de Potiron Fumé, Brocolis et Pleurotes

Pork chop « Roi rose de Touraine » Creamy Smoked pumpkin, Broccoli and Oyster Mushrooms

Suprême de Pintade de la Maison Menard Grillée aux Epices, Riz Croustillant au Gingembre, Ananas et Caramel au Lait de Coco

Guinea Fowl from Ouchamps Grilled with Spices, Crunchy Ginger Rice

Pineapple and Coconut Caramel Sauce

Pavé de Maigre Mariné, Chao Mian, Nouilles Chinoises et Shiitakes

Marinated bass, Chao Mian, Chineses Noodles and Shiitakes

GOURMANDISES

Soufflé au Citron, Granité Limoncello

Lemon Soufflé, Limoncello Granite

Douceur au Lait de Coco et Tapioca, Mirabelles

Sweet Coconut Milk and Tapioca Pearl, Mirabelles Plum

Figs en Robe d'Automne, Rôties, Tuile Craquante, Réduction de Vin Rouge aux Epices

Figs in Autumn Dress, Roasted, Crunchy biscuit, Red Wine Reduction with Spices

Origines de nos viandes : Volaille, Porc (France)

Our meats origins : Poultry, Pork (France)



MENU TENTATION

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 46 €

Avec accord mets et vins : 20€ par personne (1 verre par plat)

Menu 4 Plats (entrée, plat, assiette de fromage ou trou normand, dessert) à 51€

Avec accord mets et vins : 28€ par personne (1 verre par plat)

MISE EN BOUCHE

PREMICES

Carpaccio de Saint-Jacques, Radis Red Meat, Algues et Vinaigrette Yuzu
Scallop Carpaccio, Red Meat Radish, Seaweed and Yuzu Vinaigrette

Foie Gras Poêlé, Bouillon Dashi et Confit de Pommes
Pan-Fried Foie Gras, Dashi Broth and Apple Confit

TERRE ET MER

Pavé de Faux Filets Limousin Mariné, Condiment Noir, Ecrasé de Pomme de Terre et Girolles
Marinated Limousin Beef Sirloin, Black Condiment, Crushed potatoes and Girolles

Omble Chevalier Pané, Fondue de Poireaux et Fenouil, Effluves de Verveine
Breaded Arctic Char, Leek and Fennel Fondue, Verbena Aroma

GOURMANDISES

Finger Crousti Fondant au Chocolat, Chantilly Thé Matcha
Crispy Creamy Finger Chocolate, Matcha Tea Whipped cream

Choux Craquelin, Confit de Poire et Grué de Cacao
Choux Craquelin (Crispy Cream Puffs), Pear Confit and Cocoa nibs

Origines de nos viandes: Bœuf (France)

Our meats origins: Beef (France)



MENU ENFANT

16€

MENU PETITS CURIEUX

CURIOUS KID MENU

Menu Séduction : plat en portion enfant + dessert

Menu Séduction: dish in children's portion + dessert