

# 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 44€

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

## MISE EN BOUCHE

### PREMICES

Carpaccio de Betteraves, Chèvre Frais de la Maison Bordas, Miel et Baies de Goji

*Betroot Carpaccio, Fresh Bordas Goat Cheese, Honey and Goji Berries*

Tataki de Saumon Bomlo, Tomates Aigres Douces, Emulsions Bloody Mary

*Bomlo Salmon Tataki, Sweet and Sour Tomatoes, Bloody Mary Emulsion*

### TERRE ET MER

Filet de Dorade Royale Snacké, Vinaigrette de Sésame et Méli-Mélo de Légumes Croquants

*Snacked Sea Bream Fillet, Sesame Vinaigrette and Crunchy Vegetable Mish-Mash*

Poitrine de Canette Marinée, Crémeuse de Choux Rave, Jus de Canard Passionné

*Marinated Duck Breast, Kohlrabi Purée, Passioned Duck Gravy*

### GOURMANDISES

Carotte Vitaminée à l'Orange Confite, Biscuit et Douceur de Chocolat Lacté

*Orange Vitamined Carott, Cake and Sweety Milky Chocolate*

Abricots Rôti au Miel de Sologne en Millefeuille de Nougat Glacé au Romarin

*Solognese Honey Roasted Apricots in Millefeuille, Iced Nougat with Romary*

Origines de nos viandes: Volaille (France)

Our meats origins: Poultry (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 52€

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

## MISE EN BOUCHE

### PREMICES

Tartare de Boeuf au Couteau Saveurs d'Asie, Vinaigrette Miso et Sésame

*Knifed Beef Tartar Asian Flavour, Miso and Sesame Vinaigrette*

Mi-Cuit de Foie Gras Maison, Confit de Fraises au Poivre de Séchuan

*Homemade Half Cooked Foie Gras, Confit Strawberry With Sichuan Pepper*

### TERRE ET MER

Filet de Limande Farci au Fenouil, Radis Daïkon, Fumet Vert

*Flounder Fillet Stuffed with Fennel, Daïkon Radish, Green Fish Fumet*

Quasi de Veau Basse Température, Rôti à la Coppa, Tomates Confites aux Amandes, Caviar d'Aubergines

*Slowly Cooked Veal, Roasted with Coppa, Candied Tomatoes, Almond and Eggplant Caviar*

### GOURMANDISES

Fraise de Sologne sur l'Idée d'une Tarte, Chantilly Mascarpone, Glace Fraise « La Laitière »

*Solognese Strawberry on a Tart Idea, Mascarpone Whipped Cream, Strawberry Ice Cream  
« La Laitière »*

Alliance Fraicheur Praliné et Pomme Verte, Noisettes de «La Grandes Vove »

*Praline and Green Apple Wedding, Hazelnut from « La Grande Vove »*

Origines de nos viandes: Bœuf, Veau (Union Européenne)

Our meats origins: Beef, Veal (European Union)