

La sélection du chef



Brouillade à la Truffe noire (22€)

Autour du Foie Gras : Mi-cuit, Poêlé et Crème brûlée (26€)

Saumon confit sur une Soupe de Pomme de Terre froide au Fenouil (24€)

Papillote de Turbot sauvage à la Mangue et aux Artichauts, parfumé à l'Aneth et au Citron vert (34€)

Filet de St Pierre sauvage braisé au Lait de coco et au Yuzu (36€)

Rencontre entre l'Esturgeon de Sologne et les Océans sur un velouté de Homard au Champagne (38€)

(Rouget, Langoustine, Noix de Saint Jacques, Gambas, Saumon, Esturgeon)

Entrecôte « Aubrac » (32€)

Sauce au choix : Béarnaise, Echalotte, Morilles, Périgueux, Poivre vert

Escalope et Fricassé de Ris de Veau au jus Safrané (36€)

Pavé d'Autruche et sa sauce au Poivre vert (34€)