



*Notre carte se lit avec les yeux, mais se révèle avec le palais
Prenez place, laissez vos envies choisir le chemin, et savourez chaque instant*

ENTRÉES

Les Tomates Anciennes 23€

Texture, vinaigrette verveine fraîche

Le Maquereau 28€

Entre Terre et Mer, Lard et Sureau Noir

Le Poireau 26€

Farcies, Herbes du jardin

PLATS

Le Saint pierre, 42€

Chou-Fleur, Laurier, Hollandaise au Miso

Le Filet de canard, 46€

Ratafia de Figue, Miel de Romorantin, Épices douces

Le Céleri 35€

En Croûte, Nori, Cèpe glacé

DESSERTS

La Figue, 21€

Tartelette, Menthe Poivrée, Fève de Tonka

Chocolat Noir Excellence, 21€

Praliné Noisette, Bergamote et Gavotte

La Fraise de Sologne 21€

Minestrone au Basilic, Blanc Manger et Décoction de Fraise



Prix nets, service compris