

Chefs Léopold Fleuriau & Benjamin Chretien vous proposent

44€

Le 3 temps - Entrée, Plat, Dessert au choix

3 courses - Choice of Starter, Main Course, Dessert

52€

Le 4 temps - Entrée, Plat, Fromage, Dessert au choix

4 courses - Starter, Main Course, Cheese, Dessert of your choice

Entrées ~ Starters

Vitello Tonnato 14€

Carpaccio de veau cuit, mayonnaise thon et câpres - Cooked veal carpaccio, tuna and capers mayonnaise

Les Gambas 13€

Gambas rôties, bisque de crustacés, radis Daikon - Roasted Prawns with shellfish bisque, Daikon radish

 **L'Asperge 12€**

Asperges blanches, graines de moutarde, gel et pickles de rhubarbe - White asparagus, gel and pickles of rhubarb and mustard seeds

Le Foie Gras 18€ (supp. 3€)

Fraises confites et fraîches - Candied and fresh strawberries

Plats ~ Main Courses

La Lotte 29€

Médailillon de lotte, déclinaison de carottes, espuma parmesan, lard - Monkfish, carrots declination, parmesan espuma, lard

La Volaille 27€

Suprême de volaille, petits pois crévés et ail fumé, jus court - Poultry supreme, creamed peas and smoked garlic-infused gravy

Le Filet 35€ (supp. 8€)

Bœuf Rossini et écrasé de pommes de terre - Rossini beef & mashed potatoes

 **La Raviole 21€**

A la crème de choux-fleurs et safran, bouillon de soja aux légumes - Cauliflower and safran cream, vegetable broth

Les Fromages ~ Cheeses

Cromesquis de Sainte Maure de Touraine - Fried goat cheese 9€

Les fromages par Rodolphe Le Meunier (Meilleur ouvrier de France) - Selected Cheeses 12€ (supp. 3€)

Les Desserts ~ Desserts

La Fraise 13€

Soupe de fraises au basilic et son sorbet - Strawberries and basil soup and sorbet

Le Miel 12€

Biscuit moelleux, crème citron infusé au thym, miel & citron - Soft cookie, lemon cream infused with thyme, honey & lemon

La Pavlova 12€

Rhubarbe et thé matcha, sorbet fraise - Rhubarbes and matcha tee, strawberry sorbet

La Sphère 12€

Croustillant praliné, mousse chocolat 70%, cœur chocolat - Crispy praline, 70% chocolate mousse

Prix nets, service compris. Viandes d'origine U.E - Net price, service included. Meats of EU origin.

Liste des allergènes disponible auprès de nos équipes du restaurant - List of allergens available from our restaurant teams

 Végétarien