

MENU HIVER N°3

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 45 €

3 assiettes au choix – Dessert 56 €

4 assiettes au choix – Dessert 68 €

L'oreiller de la Belle Noémie pistaché, ris de veau et foie gras de canard

Et/ou

La truite d'Abbeville-la-Rivière fumée par nos soins, crème de pomme de terre et haddock

Le filet de lieu jaune rôti, topinambours et pickles, bouillon de racines

Et/ou

La poitrine de veau confite, blettes au Cantal et pousses d'épinards

La pomme de Champcueil au four, crémeux à la vanille et sorbet pomme

Ou

La mousse au chocolat noir, praliné pistache et crème glacée au chocolat

Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14 €

Menu valable du 8 au 26 février 2024

MENU TRUFFE

Saison 2024

A partir du 8 février

L'œuf parfait, sabayon truffé et lard de Bigorre

Les Saint-Jacques contisées à la truffe noire, panais et cresson

Le filet de pigeon rôti sur coffre, cuisses confites

Le Brie de Meaux truffé par nos soins

Votre dessert au choix

95€