

Menu Evasion

60€

1 AMUSE BOUCHE

*TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS **OU** MAGRET DE CANARD **OU** POISSON,
MARINADE ASIATIQUE (GINGEMBRE, CITRONNELLE, COMBAVA)

OU

*CAVIAR D'AUBERGINE PARFUMÉ À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE AUX TOMATES
ET HERBES DU JARDIN

OU

*NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE PASSION, JULIENNE DE
LÉGUMES À LA CITRONNELLE

ENTRÉES

*BURRATA ITALIENNE, OEUF POCHÉ BIO, SPAGUETTI DE COURGETTES
MARINÉES AUX AGRUMES, PESTO AIL ET BASILIC

OU

*CARPACCIO DE POISSON (SELON ARRIVAGE), GUACAMOLE DE BROCOLIS,
TUILE AU PIMENT D'ESPELETTE, AGRUMES ET SALADE D'HERBES FRAÎCHES

PLATS

*SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI DE MAGRET FUMÉ ET RÔTI AU
BEURRE, AIL ET ROMARIN, JUS DE VOLAILLE AU CHINON ET SAUCE POULETTE,
DÉCLINAISON AUTOUR DES ASPERGES

OU

*POISSON (SELON ARRIVAGE), RISOTTO PARFUMÉ AU CRESSON, JEUNES
POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE DE CIBOULETTE ET ŒUFS DE TRUITE

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET
CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA
GABORIT

DIGESTIF (+12€)

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA,
HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL

DESSERTS

*AFTER EIGHT, MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT, ÉMULSION À LA MENTHE
POIVRÉE, GLACE ARTISANAL MENTHE CHOCOLAT, CROUSTILLANT CACAO,
ÉCLATS DE CHOCOLATS NOIR

ET GET 31

OU

*FRUIT DE SAISON RÔTI, CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, CRUMBLE AU CACAO,
GLACE ARTISANALE DU MOMENT, SAUCE AU CHOCOLAT SERVIE CHAUDE

OU

*AGRUMES ET FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON, SEGMENTS D'AGRUMES,
BISCUIT MADELEINE AU CITRON VERT, FRAMBOISE, SORBET FRAISE DES BOIS
ET TUILE CROUSTILLANTE AUX AMANDES ET À L'ORANGE

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT CE REPAS

MENU ÉMERGENCE

80€

3 AMUSES BOUCHES

*POIREAU BRÛLÉ ET FUMÉ AU FOIN, CRÈME AU ST-MAURE DE TOURAINE ET OIGNONS CONFITS, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE DE KALAMATA ET VINAIGRE DE XÉRÈS VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE, NOIX TORRÉFIÉES

OU

*NOIX DE SAINT-JACQUES, BOUILLON DE CREVETTES GRISÉS CORSÉS

OU

*PANAIS ET LANGOUSTINES, BEURRE AUX ALGUES ET YUZU

OU

*TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS OU MAGRET DE CANARD OU POISSON, MARINADE ASIATIQUE

ENTRÉES

*TARTE FINE AUX NOIX DE ST-JACQUES, CRÈME DE CHOU FLEUR/TOPINAMBOUR, VINAIGRETTE AUX HERBES ET NOISETTES TORRÉFIÉES

OU

*FOIE GRAS DE CANARD DU MOMENT

OU

*OEUF POCHÉ SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ (RODOPLHE LEMEUNIER) ET VIN JAUNE, BRIOCHE TOASTÉ AU BEURRE DE TRUFFE, GIROLLES SAUTÉES ET NOISETTES TORRÉFIÉES

PLATS

*POISSON DE LIGNE (SELON ARRIVAGE), CONDIMENT D'IODE ET CITRON CONFIT, SAUCE AU VOUVRAY PARFUMÉ À LA TAGÈTE, LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS

OU

*FILET DE BOEUF (RACE À VIANDE), JUS DE BOEUF AU VIN DE CHINON, OS À MOELLE, DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET ASPERGES DE TOURAINE

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT

DIGESTIF (+12€)

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL

DESSERTS

*VACHERIN REVISITÉ LITCHI-ROSE-FRAMBOISE, SORBET À LA FRAMBOISE, MOUSSE AU LITCHI ET À LA ROSE, MERINGUE AU COMBAVA, FRUITS FRAIS ET LIQUEUR DE LITCHI

OU

*FRUITS EXOTIQUES ET AGRUMES, CRÈME BRÛLÉE, SABLÉ BRETON AU CITRON VERT ET CRÈME GLACÉE ARTISANALE

OU

*PROFITEROLE REVISITÉE, CRÈME PARFUMÉE AUX HERBES FRAÎCHES ET À LA CHARTREUSE, GLACE ARTISANALE VANILLE, CRAQUELIN CACAO, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE. OU CLASSIQUE: CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE, GLACE ARTISANALE VANILLE, CRAQUELIN CACAO, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIonnés PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT CE REPAS

L'ODYSSÉE

120€

LES AMUSES BOUCHES

*CARPACCIO DE POISSON DE LIGNE, GELÉE D'IODE AUX AGRUMES, CONDIMENT D'HUÎTRE ET CAVIAR DE SOLOGNE.

*LANGOUSTINE RAIDI AU CHALUMEAU, FRUIT DE LA PASSION ET COMBAVA, GELÉE DE CRUSTACÉS AU PIMENT, ÉMULSION À LA ROSE ET LAIT DE COCO, TUILE PIMENTÉE.

*NOIX DE SAINT-JACQUES CUISSON INSTANTANÉ, BOUILLON DE CREVETTES GRISES RELEVÉ.

PRÉ-ENTRÉE

* OEUF DE CAILLE AU PLAT, SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ 36MOIS (RODOPLHE LEMEUNIER) ET VIN JAUNE, BRIOCHE TOASTÉ AU BEURRE DE TRUFFE, GIROLLES SAUTÉES.

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD DU MOMENT.

POISSON

*POISSON DE LIGNE EN DIRECT DE LA CRIÉE ET PAK-CHOI FARCI DE HOMARD , JUS DE HOMARD RÉDUIT, SAUCE AU CHAMPAGNE PARFUMÉ AU GINGEMBRE, CITRON VERT ET MONTÉ AU BEURRE.

VIANDE

*DÉCLINAISON AUTOUR DE LA VOLAILLE DE RACAN (37), SUPRÊME FARCI AUX MORILLES ET MAGRET DE CANARD, PRESSÉ DE CUISSE CONFITE À LA GRAISSE DE CANARD ET JUS DE VOLAILLE À TRUFFE.

DIGESTIF

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DESSERTS

*ASSORTIMENT DE DESSERTS DU MOMENT.

**CHAQUE PORTIONS EST ADAPTÉES AFIN QUE VOUS PUISSIEZ PROFITER
PLEINEMENT DE LA TOTALITÉ DES METS**

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT
CE REPAS

BRUNCH 50€

PARTIE SUCRÉE

*BRIOCHE MAISON À LA FLEUR D'ORANGER

*MADELEINE MAISON AU BEURRE NOISETTE ET MOUSSE CHOCOLAT

*CRÊPES OU PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ

*SALADE DE FRUITS FRAIS AUX ÉPICES DOUCES

*ASSORTIMENTS DE VIENNOISERIES

*CHOUX MAISON GARNIS

*MOUSSE DE FROMAGE BLANC AUX FRUITS

PARTIE SALÉE

*FROMAGES AFFINÉS ET CHARCUTERIES LOCALE

*OEUFS BROUILLÉS AU BACON

*BRUSCHETTA, TAPENADE D'OLIVES DE KALAMATA ET TOMATES
CONFITES, MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE

*TOAST D'OEUF AU PLAT, SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ,
CHAMPIGNONS ET NOISETTES TORRÉFIÉES

*GRAVLAX MAISON OU TATAKI DE POISSON (SELON ARRIVAGE)

*HOUMOUS CLASSIQUE ET À LA BETTERAVE, SALADE DE POIS
CHICHES ET HERBES FRAÎCHES

PLUSIEURS BEURRES, PAINS, CONFITURES ET JUS DE FRUITS MAISONS
SERONT ÉGALEMENT À DISPOSITION.