



Carta de Temporada

Por Gilles Hémart

Cada plato es una invitación al descubrimiento.
Gracias por su mentalidad abierta y su paciencia durante la preparación.



Entrantes

Huevo confitado, melaza de cacao, praliné de chirimía, setas y caviar de arenque

Recomendación de vino : Pinot noir - 5,50€, Maison Rousseau

Foie gras a la plancha con algas, compota de manzana con anguila
y jugo de brotes de abeto (+4€)

Recomendación de vino : Pays d'oc IGP - 7,00€, « le Ban des Cigales », Domaine Famille Fabre

Ciervo flameado, coulis de manzanilla, rábano marinado y helado de cebollas confitadas

Recomendación de vino : Vin recommandé : Val de Loire IGP - 6,50€, « La Burette », Domaine Timothée Delalle



Man'ouché (pan libanés) al curry, granada, queso de cabra y ensalada

Recomendación de vino : Montlouis AOC - 5,50€, «Domaine Le Pigeonnier, 2023



Platos principales

Raviolis de pato con dátiles, cremoso de verduras
y jugo de carne con albaricoques confitados

Recomendación de vino : Périgord IGP - 6,50€, « Les Gouyats », Famille Dubard

Ternera empanada, crema de coliflor a la pasión y jugo de alcaparras (+3€)

Recomendación de vino : Coteaux Bourguignons AOC - 8,00€, Louis Jadot, 2024

Pescado al vapor con vino de Touraine, arancini y teja de tinta de calamar

Recomendación de vino : Touraine Sauvignon blanc AOC - 8,00€, « Les Chênes », Domaine des Hauts Baigneux, 2023



Risotto de orzo (pasta de corte pequeño) con naranja y azafrán, zanahoria y lima

Recomendación de vino : Côtes catalanes IGP - 7,50€, « Cadireta », Domaine Lafage



Postres

Para un mejor servicio, le rogamos que elija el postre en el momento de hacer el pedido.

Quesos curados por France Fromages

Recomendación de vino : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2024

Cremoso de chocolate, apio confitado y fregola

Cremoso de plátano, lingote de haba tonka, gel de cítricos y teja de tacos

Peras, entremet de topinambur y helado de regaliz



Precios

Menú 33€ = Entrante + plato principal plato principal + postre

entrante + postre

Menú 39€ = Entrante + plato principal + postre

Menú 45€ = Entrante + plato principal + quesos + postre

Se podrá aplicar un suplemento por cubierto si no se pide un menú.



Opción vegetariana

Vino ecológico – en proceso de conversión
HVE (Alto Valor Ambiental)

Lista de alérgenos disponible a petición.