

One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements

30,00 € (en semaine uniquement)

Au gré de mes humeurs

Pour tous les convives d'une même table, Olivier Boizet vous propose un menu surprise

78,00 € en 6 mouvements

88,00 € en 7 mouvements

98,00 € en 8 mouvements

108,00 € en 9 mouvements

Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais servie saignante, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 90,00 €

Les Cuisses de Grenouilles XXL, coriandre et gingembre, pommes dauphines 82,00 €

Le Lièvre de Beauce à la Royale, pilaf de châtaignes et coing confit 98,00 €

Ceux par qui tout commence....

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par Jean-Luc Brise, La Mer par Méricq, Le Foie Gras par Le Domaine de Limagne, Les Epices par Sélections Gourmandes, Le Chocolat par François Pralus, Les Huiles par la Famille Leblanc, Les Escargots par Anne-Cécile et Benjamin Martin, Les Œufs Bio par Maryline Roux, Le Miel par Hervé Cueur, Le Bœuf par Jean-Victor Despierres, Les Pigeons par la Famille Tixier, Le Lapin par Le Lapin du Forez, Les Truites par Le Moulin Piat.

Sans eux nous ne pourrions pas vous donner autant de plaisir....

Laura La Réception, Fabien La Cave, Andreas et Maxime La Cuisine, Côme La Pâtisserie, et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française



Traditions et Découvertes

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

Entre la Truite du Moulin Piat et les Champignons...

32,00 €

Filet de Truite Arc en Ciel en gravlax, harmonie de betterave, pickles de champignons et wasabi

Saint-Jacques Domaine des Ardaillons Yannick Pras Vin de Pays d'Urfé

Entre la Joue de Lotte et le Fenouil...

34,00 €

Joue de Lotte croustillante verdie, étuvée de fenouil aux dattes Medjoul, émulsion moutarde et curry

Macon-Verzé « Allure » Domaine de La Jobeline

Entre le Palet de Veau et la Butternut...

40,00 €

Palet de Veau confit dégusté à la cuillère, sauce blanquette comme un voile, jeu de butternut, champignons suivant nos ramasseurs

Brouilly Domaine Bérroujon

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Poire et le Caramel beurre salé...

15,00 €

Biscuit noisette, onctueux de poire, caramel beurre salé, glace poire noisette

Sidre Brut Tendre Eric Bordelet

Sucrieries pour les gourmands

48,00 € : La Truite, La Joue de Lotte **ou** Le Palet de Veau, Le Fromage, Le Dessert

70,00 € : Le menu à 48,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

62,00 € : La Truite, La Joue de Lotte, Le Palet de Veau, Le Fromage, Le Dessert

88,00 € : Le menu à 62,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

Saveurs Festives

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

Entre le Foie Gras de Canard et le Coing...

42,00 €

Géométrie de Foie Gras laquée au cognac, pain viennois toasté parfumé à la badiane, confit d'Espelette

Tresaille Domaine des Béroles Val de Loire

Entre le Saint Pierre et le Céleri...

42,00 €

Filet de Saint Pierre poché à 50°, raviole de légumes, risotto de céleris et coques parfumé au cédrat, beurre de coquillage

Camille de Labrie Axelle et Pierre Courdurié Chardonnay Vin de France

Entre le Chevreuil et les Navets...

44,00 €

Noisette de Chevreuil servie rosée, daïkon en aigre-doux, jus de gibier au cassis, quinoa noir lié la figue

Le Temps est Venu Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Mandarine et le Marron confit...

Confit de marron à la mandarine impériale, brunoise de clémentines, nuage impérial

Entre le Chocolat Sao Tomé et le Praliné...

15,00 €

Mousseux de Sao Tomé de chez François et croustillant praliné, sorbet cacao passion

Porto Ramos Pinto Late Bottled Vintage

Sucrieries pour les gourmands

70,00 € : Le Foie Gras, Le Saint Pierre **ou** Le Chevreuil, Le Fromage, Les Desserts

92,00 € : Le menu à 70,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

82,00 € : Le Foie Gras, Le Saint Pierre, Le Chevreuil, Le Fromage, Les Desserts

108,00 € : Le menu à 82,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

La Gourmandise en 8 mouvements

Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide, moelleux, croquant

La Tartelette sans pâte, carpaccio de Noix de Saint-Jacques, nuage de mollusque 34,00 €

L'Oeuf Bio parfait aux lentilles et lard Colonnata, jus de viande truffé 38,00 €

L'Huître XXL en tempura, croquant de topinambours aux noisettes torréfiées 42,00 €

Le Turbot en cocotte cuit sur l'os, étuvée de cocos de Paimpol, champignons suivant nos ramasseurs 48,00 €

La Canette de Challans parfumée à la fève de Tonka et glacée au cassis, jeu de butternut 46,00 €

Le Reblochon sur l'idée d'une tartiflette 12,00 €

Le Confit de marron à la mandarine impériale, brunoise de clémentines, nuage impérial

La Tarte au citron revisitée et fraîcheur Mojito 18,00 €

Sucreries pour les gourmands

Menu à 100,00 €

Menu à 140,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte