

One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

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

28,00 € (en semaine uniquement)

Au gré de mes humeurs

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

75,00 € en 6 mouvements

85,00 € en 7 mouvements

95,00 € en 8 mouvements

105,00 € 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 85,00 €

Le Lièvre à la Royale, pilaf de châtaignes et coing confit aux baies de genièvre 90,00 €

Les 12 Huîtres Spéciales Gillardeau n°2 à votre convenance chaudes ou froides 72,00 €

Ceux par qui tout commence....

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par Jean-Luc Brise, La Mer par Métro Marée, 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 Cuer, Le Bœuf par Jean-Victor Despierres, Les Pigeons par la Famille Tixier

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

Laura La Réception, Fabien La Cave, Guillaume Le Service, Cédric La Cuisine, Jérôme La Pâtisserie et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos prix sont nets TTC



Traditions et Découvertes

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

Entre les Champignons et les Noisettes...

28,00 €

Tartelette sablée aux noisettes torréfiées, émincé de champignons à l'huile de cèpes, panna cotta à l'ail noir, émulsion aux parfums de sous-bois

Vouvray « Empreinte » Vignoble Alain Robert

Entre les Joues de Lotte et le Fenouil...

34,00 €

Joues de Lottes panées à la coriandre et panko, croquant de fenouil étuvé aux moules de bouchot, bouillon parfumé au citron saumuré

Saint-Véran Domaine de Pouilly

Entre le Magret de Canard et la Butternut...

32,00 €

Tournedos de Magret de Canard parfumé au poivre de Timut, glacé d'un jus nerveux, jeu de butternut en trois versions et chou rouge confit

Bordeaux Château Ballue-Mondon

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Poire et le Café...

15,00 €

Barrette Poire Café cacao, ganache choco-poire et sorbet poire

Turbulent Domaine Stéphane Sérol

Sucrieries pour les Gourmands

44,00 € : Les Champignons, Les Joues de Lotte ou Le Magret de Canard, Le Fromage, Le Dessert

68,00 € : Le menu à 44,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

58,00 € : Les Champignons, Les Joues de Lotte, Le Magret de Canard, Le Fromage, Le Dessert

88,00 € : Le menu à 58,00 € 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 et le Vin chaud...

44,00 €

Barrette de Foie Gras de Canard glacée d'un confit de vin chaud aux épices, chutney pommes et fruits secs, tuile de pain d'épices

Fronton « Les Petits Cailloux du Roc » Domaine Le Roc

Entre la Noix de Saint-Jacques et le Topinambour...

39,00 €

Noix de Saint-Jacques snackée en coquille, croquant de topinambour parfumé à la feuille d'huître végétale, lait de légumes

Reuilly Les Coignons Denis Jamain

Entre le Sanglier et le Cassis...

42,00 €

Filet Mignon servi rosé laqué d'une feuille de cassis sur un lit de pilaf de châtaignes, coing confit au genièvre, sauce bourgeon de cassis

Rasteau Château de la Gardine

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre le Baba et le Mojito...

Le mini Baba dans un univers de Mojito déstructuré

Entre la Figue Noire et la Noisette...

15,00 €

Biscuit au parfum d'épices, confit de figues rôties au Porto, onctueux de praliné de noisettes, fraîcheur de fruit

« Sidre » demi-sec par Eric Bordelet

Sucrieries pour les Gourmands

66,00 € : Le Foie Gras, La Noix de Saint-Jacques **ou** Le Sanglier, Le Fromage, Les Desserts

90,00 € : Le menu à 66,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

78,00 € : Le Foie Gras, La Noix de Saint-Jacques, Le Sanglier, Le Fromage, Les Desserts

105,00 € : Le menu à 78,00 € 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

Les Huitres Spéciales Gillardeau n°2 en gelée d'eau de mer et tempura, croquant de topinambour 44,00 €

La Langoustine XXL croustillante au riz soufflé, fenouil et pomme Granny à la coriandre 44,00 €

La Pastilla de Jarret de Veau et cuisses de grenouilles, confit de chou rouge, jus au genièvre 38,00 €

Le Rouget en croûte de Comté et morille, beurre au vin jaune, brochette de champignons 44,00 €

Le Pigeon servi rosé en salmis sur son croûton, cuisse confite, jeu de butternut 46,00 €

Le cromesquis de Comtesse de Vichy aux truffes 12,00 €

Le Mini Baba dans un univers de Mojito déstructuré

La Pomme verte en trompe l'œil, glace spéculoos 18,00 €

Sucreries pour les Gourmands

Menu à 95,00 €

Menu à 135,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte