



## ENTRÉES

### ŒUF DE JULIE BRIANT

blanc crémeux, jaune confit, langoustine rôtie  
31€

### VARIÉTÉS DE COURGES DU JARDIN

champignons des caves de Nouâtre, raifort  
21€

### MAQUEREAU AU VIN BLANC

carotte, oignon rouge de Florence, sarriette  
25€

### PITHIVIERS DE COLVERT

foie gras, cuisse confite, jus à l'hysope  
23€

### HUÎTRES PERLE BLANCHE GRILLÉES

variétés de betterave, pomelo  
28€



## LES PLATS

### CREVETTES DU BASSIN DE LOIRE

broccoletti, lime rouge du Costa Rica  
27€

### SAINT-JACQUES GRILLÉES

céleri, sabayon au beurre noisette  
28€

### LIÈVRE À LA ROYALE "SÉNATEUR COUTEAU"


tagliatelle, châtaigne, sarrasin  
39€

### RIS DE VEAU DORÉ

écrevisses, navet blanc, jus à la mélisse  
39€

### VOLAILLE FERMIÈRE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée  
27€



## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

ASSORTIMENT  
DE FROMAGES AFFINÉS  
de nos producteurs locaux,  
salade du jardin  
21€

BLEU DE BEAUCE  
pommes tapées  
18€

## NOS VIANDES MATURÉES

CARRÉ DE BOEUF WAGYU  
20€ LES 100G

CARRÉ DE BOEUF PERCHERONNE  
10€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF WAGYU  
25€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF  
PERCHERONNE  
15€ LES 100G

PIÈCE DE BOEUF WAGYU  
18€ LES 100G

CARRÉ DE PORC GASCON  
14€ LES 100G

## LES DESSERTS

POIRE BEURRÉ HARDY  
comme un douillon, crème d'amande, fève tonka  
16€

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT ILLANKA  
sablé fleur de sel, glace à la baie de Timut  
16€

MIEL DES RUCHES DU JARDIN  
mousse de lait, pollen, combawa  
16€

BRIOCHE PERDUE  
caramel au beurre salé, crème glacée à la vanille de Julien Pascal  
16€

BLANC-MANGER  
figue de Solliès, vinaigre de lime vert, baies de sureau  
16€

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation  
de Baptiste Ingouf, Corentin Poyau,  
Maxime Maniez et leurs équipes.

Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remises à 50% sont possibles  
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies  
Prix nets en euros. TVA et service inclus.



MENU  
5 SERVICES

75€

ŒUF DE JULIE BRIANT

blanc crémeux, jaune confit, langoustine rôtie

VARIÉTÉS DE COURGES DU JARDIN

champignons des caves de Nouâtre, raifort

SAINT-JACQUES GRILLÉES

céleri, sabayon au beurre noisette

VOLAILLE FERMIÈRE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée

MIEL DES RUCHES DU JARDIN

mousse de lait, pollen, combawa