

La Carte.

Le point
d'Origine.

L' ENTRÉE

- Endive de pleine terre, feuilletage, crème de Fourme d'Ambert, Stilton et griottes acidulées 14€
- Bouillon de coques façon ramen, herbes fraîches, vermicelles de riz, choux de Bruxelles braisés 16€
- Truite gravlax, pomme verte à l'huile d'aneth, condiment pomme-coing, oeufs de truite de Banka 20€

LE PLAT

- Millefeuille de légumes de la Ferme des Alluets, mousse de Comté 18 mois à la moutarde 25€
- Hampe de boeuf, velouté de cresson de Méréville, carottes roses croquantes, ail noir et jus de veau 30€
- Lieu jaune de ligne, purée de panais et panais rôtis, marrons grillés, beurre blanc fumé, clémentine de Corse 36€
- Ris de veau meunière, velouté de cresson de Méréville, carottes roses croquantes, ail noir et jus de veau 49€

LE FROMAGE

- Sélection de fromages affinés par Lionel Gremont, confiture de Stéphane Perrotte 16€

LE DESSERT

- Mousse au chocolat fumée, sorbet cacao, praliné miso et croustillant de malt 12€
- Poire de la Ferme des Alluets, biscuit de Savoie à l'eau-de-vie de poire, crème diplomate au shiso vert, sorbet poire 13€
- Brocciu frais, cédrat confit, cake et crémeux au citron de Sicile, glace brocciu, pamplemousse de Corse 14€

MICHELIN
2025

- { Menu déjeuner 3 séquences 49€
(menu sélectionné par le chef, servi à l'ensemble des convives)
- Menu dégustation 5 séquences 85€
(menu sélectionné par le chef, servi à l'ensemble des convives)
- 5 vins en harmonie avec les mets 55€ }