



## Déjeuner Dégustation en 7 Services 95 euros

Accord Mets & Vins 70 Euros

Accord Elixirs Non-Alcoolisés 49 Euros

### Amuses Bouches

Betterave confite, Lait Ribot au Raifort,  
Graines de Tournesol, Dulse,  
Pistou de Fanes de Betteraves

Héliantis fumé par nos soins,  
Shiitake, Oshidashi de Blettes, Yuko

Courge dans tous ses Etats,  
« Risotto » de Butternut, Délicata rôtie,  
Miso et Infusion de Peau de Courge

Saint-Jacques à la braise, Truffe Noire,  
Dashi « Terre-Mer », Navets Nouveaux, Baies de Sichuan

Filet de Sanglier,  
Céleri-Rave, Umeboshi de Reine Claude,  
Echalote laquée au Jus de Céleri, Pé-Tsaï

Assiette de Fromages d'IDF (18 euros supp)

Kiwi, Sorbet, Citron Meyer, Meringue, Streusel au Maïs,  
Crèmeux au Romarin, Kumquat, Gel Kiwi-Capucine

Sponge Cake, Caramel de Jus Végétal,  
Orge torrifiée, Glace à la Mélasse de Stout

## Menu Déjeuner 69 Euros

Accord Mets & Vins 50 Euros

Accord Elixirs Non-Alcoolisés 39 Euros

Héliantis Fondant et Croustillant,  
Shiitake, Oshidashi de Blettes, Yuko

Courge dans tous ses Etats,  
« Risotto » de Butternut, Délicata rôtie,  
Miso et Infusion de Peau de Courge

\*

Céleri-Rave rôti et son Jus à la Truffe,  
Girolles, Amandes, Huile de Feuille de Céleri

ou

Filet de Pintade de la ferme de Luteau,  
Navets Nouveaux, Umeboshi de Reine Claude,  
Jeunes Epinards

\*

Assiette de Fromages d'IDF (18 Euros Supp)

\*

Pomme, Moelleux à la Châtaigne,  
Glace à la Sauge, Crumble Sarrasin-Châtaigne,  
Gingembre, Ephémère de Yaourt Maison

ou

Sponge Cake, Caramel de Jus Végétal,  
Orge torrifiée, Glace à la Mélasse de Stout