

MENU

Chef Geraud Dupuis

LE PERSIL TUBÉREUX

bouillon corsé

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

carpaccio, huile vierge aux agrumes

LE FOIE GRAS DE CANARD

poêlé, topinambour, bouillon végétal acidulé

LA VOLAILLE CULOISELLE

champignons des bois, purée de pomme de terre truffée

LE FONTAINEBLEAU

à la mandarine

135€ par personne

Prímard