

## **Menu Intemporel 98 euros**

**Œuf de Poule Bio,**  
*À la Chartres. (20 euros)*

**Mulet de Loire pêché par la famille Bonnet,**  
*Artichaut poivrade, garum de Tours. (48 euros)*

**Veau du Ségala,**  
*Grand Monarque, girolle, jus au café. (52 euros)*

**Soufflé au Grand Marnier,**  
*Cuvée du centenaire, douceur de Tante Léonie,  
gourmandise de Marcel Proust. (19 euros)*

**Jeune gastronome (-12 ans)**  
**39 euros**

Amuse-bouche, plat, dessert  
au choix dans la carte.

## **Menu Empreinte 126 euros**

**Haricot vert du potager,**  
*Crevette du Pays Nantais, tournesol,  
mousseline au beurre fumé. (32 euros)*

**Moule de Bouchot Morisseau,**  
*Safran de Samuel De Smet. (42 euros)*

**Poularde de Culoiseau boucanée de mon enfance,**  
*Courgette, amande de Pithiviers. (52 euros)*

**Chocolat Grand Cru Bio 70%,**  
*San Martin (Pérou), vanille intense de Martinique. (19 euros)*

*ou*

**Tomate cœur de bœuf de Frédéric Poupard,**  
*Fraise, sureau, huile d'olive fruité verte. (18 euros)*

**Le chef vous propose également en suggestion :**

**Langoustine Royale triple zéro au naturel,**  
*Sabayon au beurre fumé, corail, sarrasin. (75 euros)*

**Côte de Veau du Ségala,**  
*Grand Monarque (≈ 600gr), haricot vert, girolle, jus au café.  
(120 euros pour deux personnes)*

## **Menu « Des Agapes » 155 euros** *(Servi jusqu'à 21h00)*

**Silure de Loire et d'Eure-et-Loir,**  
*Caviar osciètre de Sologne, spiruline. (75 euros)*

**Haricot vert du potager,**  
*Crevette du Pays Nantais, tournesol,  
mousseline au beurre fumé. (32 euros)*

**Concombre Noa,**  
*Truite de Mr. Vasseur, crème crue. (28 euros)*

**Moule de Bouchot Morisseau,**  
*Safran de Samuel De Smet. (42 euros)*

**Rouget de nos côtes,**  
*En écailles croustillantes, tomates, piment  
d'Eure-et-Loir, jus de Bécasse des mers. (48 euros)*

**Tomate cœur de bœuf de Frédéric Poupard,**  
*Fraise, sureau, huile d'olive fruité verte. (18 euros)*

**Les fromages de Marc Janin**  
**MOF affineur 2015 en clin d'œil**  
**aux origines jurassiennes de Christophe.**  
**19 euros**

**Tous nos plats sont disponibles à la carte (\*euros).**

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

## *Menu Intemporel 98 euros*

## *Menu Empreinte 126 euros*

### *Menu Impromptu 65€*

Entrée, plat, dessert,  
composés par le chef.

*ou 52€*

Entrée et Plat  
*ou*  
Plat et Dessert  
composés par le chef.

**Œuf de Poule Bio,**  
*À la Chartres. (20 euros)*

**Mulet de Loire pêché par la famille Bonnet,**  
*Artichaut poivrade, garum de Tours. (48 euros)*

**Veau du Ségala,**  
*Grand Monarque, girolle, jus au café. (52 euros)*

**Soufflé au Grand Marnier,**  
*Cuvée du centenaire, douceur de Tante Léonie,  
gourmandise de Marcel Proust. (19 euros)*

**Haricot vert du potager,**  
*Crevette du Pays Nantais, tournesol,  
mousseline au beurre fumé. (32 euros)*

**Moule de Bouchot Morisseau,**  
*Safran de Samuel De Smet. (42 euros)*

**Poularde de Culoiseau boucanée de mon enfance,**  
*Courgette, amande de Pithiviers. (52 euros)*

**Chocolat Grand Cru Bio 70%,**  
*San Martin (Pérou), vanille intense de Martinique. (19 euros)*  
*ou*

**Tomate cœur de bœuf de Frédéric Poupard,**  
*Fraise, sureau, huile d'olive fruité verte. (18 euros)*

### *Le chef vous propose également en suggestion :*

### *Jeune gastronome (-12 ans) 39 euros*

Amuse-bouche, plat, dessert  
au choix dans la carte.

**Langoustine Royale triple zéro au naturel,**  
*Sabayon au beurre fumé, corail, sarrasin. (75 euros)*

**Côte de Veau du Ségala,**  
*Grand Monarque (≈ 600gr), haricot vert, girolle, jus au café.  
(120 euros pour deux personnes)*

**Les fromages de Marc Janin  
MOF affineur 2015 en clin d'œil  
aux origines jurassiennes de Christophe.  
19 euros**

*Tous nos plats sont disponibles à la carte (\*euros).*

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.