

APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort
ou

Foie gras de canard, variation autour du chou, gelée de citron

Servi avec un pain toasté aux baies de Timut



Savourez nos Plats

Noix de Saint-Jacques poêlées et consommé de crevettes aux saveurs d'orient
Petite salade de fleur de banane

Oeuf parfait, Truffe blanche d'Alba et crème de lentilles vertes de l'Yonne
émulsion de lard et persil

Ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

Filet de chevreuil, betteraves acidulées au cassis, Céleri rave cuit en croûte de sel,
sauce poivrade



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Libre interprétation de la poire "Belle Hélène"

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - **plat signature**

*Jean-Michel Lorain vous propose ces menus d'exception
voyage au coeur des saveurs du moment*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts 238 € ou 337 € avec l'accord mets et vins
Menu "Gourmand" :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts 198 € ou 289 € avec l'accord mets et vins
Menu "Découverte" :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 175 € ou 254 € avec l'accord mets et vins

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat
Dernière prise de commande pour le Grand Menu 13h30 et 21h30

ENJOY THE POETRY OF OUR MENUS

To start

Floating island served with "Kristal" caviar, black garlic jelly and horseradish cream
or
Duck foie gras, variation around cabbage, lemon jelly
Served with toasted bread with timut flavors



Appreciate our dishes

Pan-fried scallops and asian shrimp broth served with a banana flower salad

Cooked egg at a low temperature and white truffle served in a light green lentils cream, bacon and parsley mousses

Ginger-accented heart of veal sweetbread, baby onions, rhubarb and young radishes

Filet of deer, slightly acidic beets flavoured with blackcurrant,
Celery cooked in salt crust and "poivrade" sauce



Discover the great cheeses of France



Sweets & Desserts

Free interpretation of "poire belle Hélène" dessert

Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals

*Beautiful scents, tastes and flavor for a beautiful meal
especially prepared for you by Jean-Michel Lorain*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	appetizer, four courses, cheeses and 2 desserts € 238 or € 337 including wine pairing
Menu "Gourmand" :	appetizer, 3 courses, cheeses and 2 desserts € 198 € or € 289 including wine pairing
Menu "Découverte" :	appetizer, 2 courses, cheeses and dessert € 175 or € 254 including wine pairing

Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl wine per dish
Last order for "gourmand" and "grand menu": 1.30 pm and 9.30 pm