

Pour Commencer,

*Verdurette de Cresson au Pécorino, Crème de Hareng Saur	11.00
*Œuf Poulette aux Herbes, Mijoté de Lentilles Vertes du Berry	17.00
*Belle de Fontenay aux Truffes, Jus Corsé de Volaille	19.00
*Cuisses de Grenouilles au Tandoori, Chlorophylle de Persil et Ail Rose	23.00

Pour Suivre,

*Suprême de Bar Iodé, Etuvée de Légumes aux Citrons Confits	28.00
*Polenta de Coquilles St Jacques aux Truffes de Beauce	33.00
*Pièce de Veau en Croûte de Parmesan, Cromesquis et Jus au Romarin	27.00
*Bœuf de Race au Potimarron, Fondue de Choux de Bruxelles au Lard	29.00

Fromages Travillés,

*Planche de Fromages Affinés par nos Soins	9.00
*Crème de Pont-l'Evêque au Granny Smith, Pain Toasté	8.00
*Bouquet de Mâche à l'Huile de Noisettes	7.00

Gourmandises.

*Sablé de Poire Vanillée, P'tites Ravioles de Crème Menthe/Réglisse	9.00
*Noisettine de Chocolat Blanc à la Fève de Tonka, Zestes de Citron Vert	11.00
*Déclinaison Autour du Miel de Forêt de Sologne	10.00
*Macaronade de Clémentine au Cointreau, Sorbet Bergamote	11.00
*Cannelé au Chocolat Chaud, Lavande Glacée à la Violette	12.00

Nos Producteurs:

- François Chigot : Maraîcher de Saison à Poilly-les-Gien
- Damien Le Peintre : La Ferme Positive.
Pousses d'Herbes à Orléans (Quartier St Marc)
- Miel de Sologne Apiculteur : Ferté St Aubin
- Frédéric Thenon Poissonnier : Les Criées des Sables d'Olonne et Lorient

- Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin
- Bernard Doussineau : Truffière des Banchets
Truffe de Beauce à Villermain
- Martin Pouret : Vinaigres et Moutardes d'Orléans (MP)
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

45€
39€
36€

Grenache Gris Selection « Gayda »
Pessac Léognan « Château de Rochemorin »
Trésor Cathare « Domaine Foncalieu »

Au Verre

9€
8€
7€

De Retour du Marché...

Le Chef vous compose son menu surprise avec ses coups de cœur du jour.

Entrée – Plat 39.00

Plat – Dessert 36.00

Entrée – Plat – Dessert 47.00

Menu d'Hiver 32.00€

*Crème de Chou-Fleur au Haddock Fumé, Pickels d'Oignons Rouges

Ou

*Sablé de Boudin Noir et Blanc au Coing, Réduction de Balsamique Blanc

—————

*Tournedos de Merlu Béarnaise, Pomme de Terre Façon Vendangeur

Ou

*Rouelle de Pintade Fermière aux Marrons, Gratiné de Champignons au Parmesan

—————

*Pont-L'Evêque au Pain Toasté, Marmelade de Granny Smith

Ou

*Bouquet de Salade Potagère à l'Huile de Noisette

—————

*Forêt Noire Amarena, Chantilly Amande Cerise

Ou

*Crumble de Poire au Sésame, Dôme Café au Spécious

Avec sélection de Vins 41.00€

Bourgogne Chardonnay « La Chablisienne »

Minervois « Château Coupe Roses »

Menu Découverte 53€

En s'inspirant de la carte, le chef élabore un menu pour l'ensemble de la table

* Tout Changement « aux Menus » entraîne un supplément