

Saison à la Carte

Pour Commencer,

- *Courgettes Fleurs Grillées à l'Huile de Sésame, Légumes Méridionaux
- *Marinade de Daurade Rose, Tomates Anciennes de Couleur
- *Cannelloni de Canard Acidulé, Amandes Torréfiées et Pickles

Pour Suivre,

- *Lotte Rôtie aux Aromates, Jus de Crustacée, Chlorophylle de Persil
- *Volaille Fermière au Lard Colonnata, Pesto de Gnocchi au Chou-Fleur

Pour Finir.

- *Sablé de Fraise Citronné, Émulsion d'Herbes Fraîches
- *Gaufrette d'Abricot Confit au Lait d'Amande
- *Cannelés au Chocolat, Lavande Glacée à la Violette

Entrée – Plat – Dessert

56€

Fromages 8€

- *Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins
- *Verdurette Potagère « Balsamico », Olives Picholines

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)
- Frédéric Thenon Poissonnier : Les Criées des Sables d'Olonne et Lorient

- Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- Martin Pouret : Vinaigres et Moutardes d'Orléans (MP)

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

29€
39€
36€

Bandol « Domaine de TerreBrune »
Anjou Blanc « Château des Rochettes »
Trésor Cathare « Domaine Foncalieu »

Au Verre

6€
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

Clin d'Œil Provençal 32.00€

*Carpaccio de Mulet à l'Anis, Fines Saveurs du Soleil

Ou

*Agneau Confit aux Aubergines, Crème de Houmous au Sésame

—————

*Ciboulail de Merlan Minute, Carotte Fane au Curry

Ou

*Paleron de Veau Rôti, Pomme Fondante à la Verveine

—————

*Affinade de Chèvre Frais, Mille-Feuille de Légumes Mimosa

Ou

*Bouquet de Mesclun à l'Huile Vierge, Olives Coquillos

—————

*Crumble de Betteraves Multicolores, au Chocolat Blanc

Ou

*Amandine de Fraise Gratinée, Glace au Persil

Avec sélection de Vins 41.00€

Saint-Bris « La Chablisienne »

Minervois « Château Coupe Roses »

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement