

Saison à la Carte

Pour Commencer,

- *Cappuccino de Champignons au Café, Mi-Cuit de Maquereau
- *Rouelle de Canard Mariné, Amandes Torréfiées et Pickles
- *Queue de Homard Pomme/Céleri, Tuile de Pistache aux Pousses d'Herbes

Pour Suivre,

- *Filet De Rouget Barbet, Artichaut au Lard Paysan, Jus Barigoule
- *Veau Rôti aux Carottes Confites, Fricassée de Nos Sous-Bois

Pour Finir.

- *Gaufrette Pralinée de Chantecler, Sorbet Pomme/Cidre
- *Coque de Poire à la Fève de Tonka Façon Belle Hélène
- *Crèmeux de Chocolat Noir au Fruit de la Passion, Earl Grey Glacé

Entrée – Plat – Dessert

59€

Fromages 8€

- *Verdurette de Mâche aux Noisettes Grillées
- *Cromesquis de Pecorino à la Crème de Févette
- *Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins

Nos Producteurs:

- Bernard Doussineau : Truffière des Banchets.
Truffes de Beauce à Villermain
- 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

45€
41€
36€

Hautes Côtes de Nuit « Les Dames Huguettes »
Pessac Léognan « Château de Rochemorin »
Anjou Blanc « Château des Rochettes »

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

Couleur d'Automne 32.00€

*Truite de Mer Fumée, Légumes Acidulés Verveine/Gingembre

Ou

*Agneau Confit aux Aubergines, Houmous aux Graines de Sésame

—————

*Minute de Rascasse aux Salsifis, Emulsion de Raifort à l'Estragon

Ou

*Poitrine de Canard Rôtie aux Epices, Déclinaison de «Red Meat »

—————

*Cromesquis de Pecorino à la Crème de Fèves

Ou

*Bouquet de Mâche à l'Huile de Noisette

—————

*Cannelé au Chocolat Chaud, Baies de Minorités Glacées

Ou

*Baba au Rhum Vanillé, Carpaccio d'Ananas au Citron Vert

Avec sélection de Vins 41.00€

Côtes du Tarn (Sauvignon / Mauzac)

Côtes de Gascogne Manseng Noir

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement