

## Saison à la Carte

### Pour Commencer,

Daurade Royale Grillée aux Cèpes, Crème de Persil à l'Ail  
Verdurette d'Œuf Mollet Croustillant au Comté  
Anguille Fumée au Sarrasin, Emulsion d'Echalotes Acidulée

### Pour Suivre,

Volaille Fermière Rôtie à la Châtaigne, Persillade de Panais aux Champignons des Bois  
Plancha de Coquilles St Jacques au Potimarron, Copeaux de Prosciutto  
Pièce de Bœuf Angus, Patates Douces au Gingembre, Choux de Bruxelles et Lard Paysan

### Pour Finir.

Saint-Honoré de Pomme au Cidre, Crème Légère au Calvados  
Cigarettes à l'Orange, Jus d'Agrumes au Poivre de Timut  
Cannelé au Chocolat Chaud, Lavande Glacée à la Violette

## Entrée – Plat – Dessert

59€

## Fromages 8€

Ardoise de Fromages Affinés par Nos Soins  
Bouquet de Salade Potagère, Vinaigrette à l'Huile de Sésame  
Cromesquis de Gorgonzola, Crème de Chou-Fleur au Cumin

## " Les Vins du Moment "

### A la Bouteille

51€  
29€  
45€

Sancerre Blanc « La Moussière » A.Mellot  
Manseng Noir Côtes de Gascogne  
Mercurey Rouge – Domaine Faiveley

### Au Verre

8€  
6€  
9€

## Couleur d'Automne 32.00€

Parmentier Tiède de Vitelottes aux Herbes, Truite Fumée

Ou

Cannelloni de Canard aux Marrons, Jus de Butternut

---

Curry de Rascasse au Lait de Coco, Condiment de Légumes Automnaux

Ou

Noix de Veau Rôtie à la Sauge, Crumble de Potiron au Cantal

---

Cromesquis de Gorgonzola, Crème de Chou-Fleur au Cumin

Ou

Bouquet de Salade Potagère , Vinaigrette à l'Huile de Sésame

---

Sablé au Raisin, Crème Grenobloise, Noix de Pécan Caramélisées

Ou

Poire Confite à la Fève de Tonka, Chutney de Fruits Secs

## Avec sélection de Vins 41.00€

**Mauzac Pays d'Oc - Anne de Joyeuse**

**Malbec - Cheval Quancard**

### Nos Producteurs:

- Damien Le Peintre : La Ferme Positive.  
Pousses d'Herbes à Orléans (Quartier St Marc)  
- Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin  
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient

- Danny, Patricia et Leslie Ollivier :  
Truite Fraîche de St Aignan le Jaillard  
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal  
- Martin Pouret : Vinaigre et Moutarde d'Orléans MP

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement