

## Saison à la Carte

### Pour Commencer,

Grillade de Rouget Barbet, Déclinaison de Carotte et Fenouil  
Belle de Fontenay aux Truffes de Beauce, Jus Corsé de Volaille  
Pain de Sandre aux Langoustines, Crème de Céleri au Persil

### Pour Suivre,

Poitrine de Canard aux Agrumes, Marmelade de Courge/Potimarron à la Pistache  
Rouelles de Sole aux Morilles, Croquettes d'Igname aux Herbes  
Paume de Ris de Veau au Verjus, Salsifis aux Cacahuètes Grillées

### Pour Finir.

Coque de Poire à la Fève de Tonka, Façon Belle-Hélène  
Tulipe à la Châtaigne et Noix de Pécan Caramélisées  
Sablé de Mangue/Passion, Mascarpone au Citron Vert

## Entrée - Plat - Dessert

59€

## Fromages 8€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins  
Verdurette de Salade Potagère à l'Huile de Noix  
Crème d'Emmental à la Moutarde d'Orléans, Toasts Grillés

## " Les Vins du Moment "

### A la Bouteille

45€  
32€  
51€

Pessac-Léognan « Château de Rochemorin »  
Gadagne « Clos des Saumanes »  
Marsannay « Domaine Chanson »

### Au Verre

8€  
6€  
9€

## Menu d'Hiver 32.00€

Pressé de Légumes Oubliés et Maquereau, Sabayon de Champignons

Ou

Petit Salé aux Lentilles du Berry, Lard Fumé en Espouma

---

Minute de Merlan au Pesto de Roquette, Fricassée de Crosnes et Parmesan

Ou

Pintade Rôtie au Kari-Gosse, Carotte Confitée à l'Ail Noir

---

Crème d'Emmental à la Moutarde d'Orléans, Toasts Grillés

Ou

Bouquet de Salade Potagère à l'Huile de Noix

---

Baba au Rhum et Poivre de Timut, Fraîcheur d'Ananas à l'Agastache

Ou

Cannelé au Chocolat Chaud, Lavande Glacée à la Violette

## Avec sélection de Vins 41.00€

**Limoux Chardonnay - Anne de Joyeuse**

**Petit Verdot - Domaine Foncalieu**

### Nos Producteurs:

- Bertrand et Bernard Doussineau : Truffières des Banchets  
Truffes de Beauce à Villermain  
- Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin  
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient

- Damien Le Peintre : La Ferme Positive.  
Pousses d'Herbes à Orléans (Quartier St Marc)  
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal  
- Martin Pouret : Vinaigre et Moutarde d'Orléans MP

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement