

## Saison à la Carte

### Pour Commencer,

Asperges Fumées à l'Ail des Ours, Copeaux de Chavignol et Pomelos  
Bouchées de Daurade Rose au Fenouil Façon Bouillabaisse à l'Encre de Seiche  
Déclinaison d'Artichauts Barigoule, Poitrine de Lard Truffée

### Pour Suivre,

Polenta de Lotte Rôtie en Piperade, Cromesquis d'Ail Violet  
Marinière de Bar aux Tellines, Pommes Nouvelles au Thym Citron  
Rosette d'Agneau du Limousin, Persillade de Navets Fanes aux Olives  
(Selon Arrivage)

### Pour Finir.

Dacquoise de Nougatine à l'Orange Sanguine, Crème Diplomate à la Vanille  
Rhubarbe et Fraises à la Verveine, Sorbet Tomates Multicolores  
Coque de Chocolat/Passion, Croustillant Praliné au Cacao

**Entrée - Plat - Dessert**

**61€**

## Fromages 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins  
Salade Printanière au Vinaigre d'Orléans  
Sarassou à la Tomate, Beignet de Courgette au Basilic

## " Les Vins du Moment "

### A la Bouteille

45€  
32€  
51€

**Riesling Reserve - Maison Trimbach**  
**Anjou Blanc - Château des Rochettes**  
**Marsannay - Domaine Chanson**

### Au Verre

8€  
6€  
9€

## Saveurs Printanières 34.00€

Asperges et Carottes Tièdes au Bœuf Séché, Œuf Confit et Jus de Viande  
Ou  
Fraîcheur d'Avocat et Crevettes Roses, Suprême de Volaille et Pamplemousse

---

Encornet Grillé au Romarin, Pesto de Brocolis au Parmesan  
Ou  
Noisette de Veau Rôtie, Amandine au Poivron et Chorizo

---

Sarassou à la Tomate, Beignet de Courgette au Basilic  
Ou  
Salade Printanière au Vinaigre d'Orléans

---

Tartelette Sarrasin/Sésame à la Pomme, Glace Café Crème  
Ou  
Financier Citron/Bergamote aux Fruits Rouges, Earl Grey Givré

## Avec sélection de Vins 43.00€

**Vermentino - Domaine Marrenon**

**Le Canon du Maréchal - Domaine Cazes**

### 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  
- Sébastien Bourgoïn : Asperges de Cléry-Saint-André

- 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