

Saison à la Carte

Pour Commencer,

Rémoulade d'Asperges au Jambon Ibérique, Flétan Fumé et Cardamome
Grillade de Rouget au Romarin, Pesto de Brocolis et Pistache
Minute de Langoustines au Curry Doux, P. de Terre Violette et Granny Smith

Pour Suivre,

St Pierre au Chorizo Bellota, Artichauts Poivrades, Crème Verts de Blette au Basilic
Noisette d'Agneau en Croûte de Sésame Noir, Fricassée de Gnocchis au Chou-Fleur
Turbot Rôti aux Couteaux Persillés, Crumble de Tomates/Poivrons aux Amandes

Pour Finir.

Fraises et Rhubarbe Briochées à la Fleur de Jasmin
Coque de Chocolat/Passion, Croustillant Praliné au Cacao
P'tit Cake Moelleux de Fruits Rouges à la Verveine, Glace à la Fève de Tonka

Entrée - Plat - Dessert

64€

Fromages 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins
Bleu des Causses au Jus de Sureau, Pain de Seigle Toasté
Bouquet de Pousses de Salades Mélangés au Quinoa Soufflé

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

37€
46€
52€

Anjou " Pièces du Moulin " - Château des Rochettes
Saint Joseph " Ro-Rée " - Louis Cheze
Rully " Clos de Bellecroix " - Domaine de la Folie

Au Verre

7€
8€
9€

Saveurs Printanières 35.00€

Galipette de Canard au Persil, Craquelin au Parmesan

Ou

Tomate Confitée à la Sauge, Maquereau Fumé et Poivrons Multicolores

Polenta de Lapin aux Epices Douces, Carotte Panée aux Graines de Sésame

Ou

Truite Saumonée Parfumée à l'Estragon, Asperges Blanches de Sébastien Bourgoin

Crème au Bleu des Causses, Jus de Sureau, Pain de Seigle Toasté

Ou

Bouquet de Pousses de Salades Mélangées, Quinoa Soufflé

Dacquoise de Framboise à la Pistache, Sorbet Ananas/Yuzu

Ou

Tuile de Sarasin au Grué, Fraîcheur de Chocolat au Lait à la Mangue

Avec sélection de Vins 46.00€

AOP Fronton - Château Clamens

Picpoul de Pinet - Domaine des Terres Blanches

Nos Producteurs:

- *Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin*
- *Damien Le Peintre : La Ferme Positive à Fleury les Aubrais*
- *Benjamin Trouslard : Le Potager d'Antan à Chécy*
- *Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient*

- *Sébastien Bourgoin : Asperges de Cléry-Saint-André*
- *Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire*
- *Maison de la Praslines Mazet à Montargis*
- *Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal*

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement