

Saison à la Carte

Pour Commencer,

Gambas au Poivre de Timut, Mousseline de Carotte et Agrumes, Pousses de Coriandre
Parmentier de Presa Ibérique, Panais et Topinambours au Jus de Truffe
Persillade de Joue de Lotte aux Epices, Risotto de Pommes de Terre et Parmesan

Pour Suivre,

Bar de Pêche Façon Bouillabaisse, Patate Douce à la Rouille Safranée
St Jacques Rôties aux Artichauts, Bouillon de Volaille et Chorizo Bellota
Noisettes de Biche, Poivre Fumé, Gnocchis aux Cèpes et Potiron

Pour Finir.

Caroline de Châtaigne au Sarrasin, Tuile de Clémentine Acidulée
Espouma de Mangue/Passion au Lait de Coco, Feuilleté Cristallisé
Cannelé au Chocolat Chaud, Lavande Glacée à la Fleur de Violette

Entrée - Plat - Dessert

66€

Salade et Fromages Travaillés

Chèvre Frais au Miel de Sologne, Fleurs et Pousses d'Herbes - 8€
Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 9€
Bouquet de Salade Potagère aux Amandes et Vinaigre de Banyuls - 6€

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille (75cl)

39€
51€
45€

Riesling Grand Cru - Domaine Kientz
Mercurey Blanc - Domaine Faiveley
Lirac - Château Mont-Redon

Au Verre (12cl)

7€
9€
8€

Menu d'Hiver 35.00€

Cappuccino d'Œuf Poulette au Crumble Salé des Sous-Bois

Ou

Cromesquis de Gorgonzola, Velouté de Céleri/Butternut au Lard

Minute de Merlan au Noilly Prat, Quenelle de Chou-Fleur, Sauce Financière

Ou

Braisé de Joue de Cochon, Ragoût de Topinambour et Rosabelle à la Provençale

Chèvre Frais au Miel de Sologne, Fleurs et Pousses d'Herbes

Ou

Bouquet de Salade Potagère aux Amandes et Vinaigre de Banyuls

Sablé aux Noix Caramélisées, Poire Pochée à l'Hibiscus, Glace à la Cannelle

Ou

Baba au Rhum Vanillé, Chantilly d'Erable et Suprême d'Orange

Avec sélection de Vins 47.00€

Petit Verdot - IGP Coteau d'Ensérune

Ecrin d'Or - AOP Saint Chinian

Nos Producteurs:

- *Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin*
- *Damien Le Peintre : La Ferme Positive à Fleury les Aubrais*
- *Maison de la Praslines Mazet à Montargis*
- *Ferme du Chat Blanc : Les Cerneaux de Noix - 41500 Maves*

- *Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal*
- *Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire*
- *Bertrand Doussineau : Truffière des Banchets à Villermain*
- *Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient*

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 27€ - Plats 35€ - Desserts 13€

Menu d'Hiver : Entrées 9€ - Plats 17€ - Fromages 7€ - Desserts 8€

