

# Menu d'Hiver

Pommes de Terre Tièdes au Curcuma, Espouma de Hareng Fumé aux Herbes

Ou

Croustillant de Tête de Veau et Poireaux au Romarin, Échalotes Acidulées

.....

Rouelle de Carrelet aux Bulots et Chorizo, Beurre Aillé Céleri Rave

Ou

Braisé de Joue de Cochon, Sauce Foyot, Endive Confitée à la Grenobloise

.....

Chausson de Munster et Jambon, Bouquet de Jeunes Pousses au Cumin

Ou

Verdurette Potagère aux Graines de Sésames Torréfiées

.....

Moelleux au Citron Vert, Poêlée de Myrtilles, Compotée de Mûres

Ou

Crème Infusée de Menthe et Mélisse, Tuile Choco Cacahuètes Caramélisées

**Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 38 €**

.....

**Avec Sélection de Vins 51 €**

**Blanc** : AOC Quincy - Domaine des Ballandors

**Rouge** : AOC La Clape - Valade

## Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 29€ / Plats 37€ / Desserts 14€

Menu d'Hiver : Entrées 10€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

## Nos Producteurs:

- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Damien Lepeintre : La Fermé Positive à Fleury les Aubrais
- Ludovic Guillaume : Pigeonneaux du Gâtinais à Ladon
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire
- Maison de la Prasline Mazet à Montargis

# Saison à la Carte

## Pour Commencer :

Foie Gras de Canard au Persil Racine, Brisures de Spéculoos

Ou

Carpaccio de Noix de Saint Jacques au Tartare d'Huitre et Citron Caviar

Ou

Gnocchis de Pommes de Terre au Vieux Cantal, Emulsion de Morilles au Jambon Cuit

## Pour Suivre :

Suprême de Bar au Tandoori, Courge Musquée à la Mandarine

Ou

Poitrine de Pigeonneau au Nougat Cacaoté, Polenta et Carottes au Curry

Ou

Filet de Boeuf au Beurre de Foin, Salsifis et Noisettes Grillées

## Pour Finir :

Sablé de Chantecler aux Amandes, Crème Manzana et Sorbet Pomme/Cidre

Ou

Meringues de Châtaigne et Cassis, Blanc Mousseux au Jus de Betterave

Ou

Coulant au Chocolat Noir, Glace Lavande et Fleur de Violette

**Entrée - Plat - Dessert 69 €**

## Salade et Fromages Travillés

Verdurette Potagère aux Graines de Sésames Torréfiées - 7 €

Chausson de Munster et Jambon, Bouquet de Jeunes Pousses au Cumin - 9 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 11 €

## " Les Vins Du Moment "

**Blanc** : AOC Quincy - Domaine des Ballandors

**Verre**  
12 Cl

7 €

**Bouteille**  
75 Cl

41 €

**Blanc** : AOC Macôn-Lugny "Les Crays" Joseph Drouhin

11 €

53 €

**Blanc** : AOC Cour Cheverny "L'Inspiration" - Domaine Daridan

9 €

49 €

**Rouge** : AOC La Clape "Valade"

7 €

39 €

**Rouge** : VDF Genouillet - Domaine Tatin

9 €

45 €

**Rouge** : AOC Vacqueyras - Delas

10 €

49 €