

Clin D'Œil Méridional

Filets de Sardines Océanes au Pesto de Roquette, Aïoli Safrané

Ou

Barbajuans de Ricotta et Épinards, Crème de Courgette à l'Estragon

.....

Saumonette aux Sucrs de Finocchio, Pois Gourmands et Piquillos

Ou

Paleron de Bœuf Snacké au Sésame, Aubergine Cumin et Coriandre

.....

Scarmoza et Tomates Multicolores, Mozzarella au Romarin

Ou

Verdurette de Mesclun et Picholines, Graines de Tournesol Torréfiées

.....

Oreillons d'Abricots Rôtis, Chocolat Blanc et Amandes Caramélisées

Ou

Tarte Fine Végétale au Crèmeux Citron/Basilic, Légèrement Meringuée

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 38 €

.....

Avec Sélection de Vins 51 €

(2 Verres de 12 Cl)

Blanc : AOC Anjou "Le Logis de Bray Chenin" Domaine de la Treille 

Rouge : AOC Côtes de Provence "B" - Sainte Béatrice

Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

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

Clin d'Œil Méridional : Entrées 10€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

Nos Producteurs:

- - L'Atelier du Loup : Viandes (Bœuf, Veau) à Salbris
- - Maison Lavarenne : Fromage/Crèmerie à St Cyr en Val
- - Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- - Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- - Damien Lepeintre : La Ferme Positive à St Cyr en Val
- - Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal à Orléans
- - Arnaud Lory : Les Épices Des Saveurs du Cachemire
- - Maison de la Prasline Mazet à Montargis

Saison à la Carte

Pour Commencer :

Moussaka de Seiche aux Épices, Grattons de P de Terre et Condiment à la Menthe

Ou

Épigramme d'Agneau Confit à la Sauge, Bouquet de Légumes Croquants

Ou

Fraîcheur de Homard aux Agrumes, Asperges Vertes à l'Huile de Galathé

Pour Suivre :

Blanc de St Pierre et Grecque de Champignons, Moules Farcies à la Bresaola de Bœuf

Ou

Côte de Veau Gratinée aux Petits Pois, Poivrons et Halloumi à l'Origan

Ou

Daurade ou Rouget de Pêche au Fenouil, Raviole de Tomate de Pleine Terre aux Aromates

Pour Finir :

Feuillantine de Pêche ou Nectarine aux Amandes, Sorbet Verveine/Citron

Ou

Marbré à la Framboise et Ivoire Lacté, Génoise Moelleuse à la Crème de Coco

Ou

Chocolait Praliné aux Noisettes, Glace Vanille Bourbon

Entrée - Plat - Dessert 69 €

Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Meslun et Picholines, Graines de Tournesol Torréfiées - 7 €

Scarmoza et Tomates Multicolores, Mozzarella au Romarin - 9 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 13 €

" Les Vins Du Moment "

	Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
Blanc : AOC Anjou "Le Logis de Bray Chenin" Domaine de la Treille 	7 €	38 €
Blanc : AOC Côtes du Rhône "Les Abelhas" - Domaine St Etienne 	9 €	43 €
Blanc : AOC Petit Chablis "Dame Nature" La Chablisienne 	11 €	45 €
Rouge : AOC Côtes de Provence "B" - Sainte Béatrice	7 €	39 €
Rouge : AOC Touraine "Côt" Raphaël Midoir 	9 €	45 €
Rouge : AOC Bourgogne Pinot Noir - La Chablisienne 	11 €	53 €