

## la Carte ...

au fil des saisons...

### L'Acteur principal reste le Vin.

C'est la « clé » pour découvrir notre carte ! Nous privilégions donc une clientèle aimant le vin. Nous avons souhaité vous proposer une carte des mets courte, modifiée quotidiennement pour travailler avec des produits frais de saison.

Nous sommes un Restaurant à Vins.

« *Tout vient à point à qui sait attendre* », Bienvenue à bord !

Sabine & Laurent Brochard, Maîtres Restaurateurs

Apéritif	Picking Food	On partage ?
<b>Prélude</b> <i>Une dizaine de minutes de cuisson</i>		11 €
Assortiment de 12 feuilletés 🍷 servis chauds		
<b>Chorizo</b> de <b>Pata Negra</b> Ibérico (1) 🍷		9 €
<b>Trilogie</b> de <b>Fromages</b> ~		12 €
Mâconnais AOP (Chèvre), Rocamadour AOP (Chèvre), Gaugry (Vache)		
Tempura d' <b>Asperges</b> et <b>Champignons</b> sauce façon ravigote ~		15 €
<b>Foie gras</b> de <b>Canard</b> * Mi-cuit au naturel - Chutney & brioche		15 €

Une sélection de <b>Champagne</b> / Bulles / Sparkling...		<b>12 cl</b>	<b>75cl</b>
Loire	Crémant de Loire Brut <b>Rosé</b> NM - Famille Leduc Frouin - Cabernet Franc	6 €	<b>36 €</b>
Dehours	Grande Réserve Brut NM - J. Dehours - P. Meunier majoritairement, base de 2015. 4,5g	10 €	<b>54 €</b>
H. Giraud	Esprit Nature Brut NM - 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay	12 €	<b>60 €</b>
Mouzon Leroux	L'Atavique Tradition Extra Brut <i>Champagne Naturel</i> 100% Verzy Grand Cru 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay. 25 % vinifié en fûts de chêne. Dosage : Extra-Brut 2 gr/litre	10 €	<b>55 €</b>
Une sélection de <b>Vins Blancs</b> ou <b>Rosé</b> / White / White		<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Loire	<b>Rosé</b> d'Anjou <b>2017</b> - Domaine de Montgilet, V.V. Lebreton - Grolleau ( <i>Vin rosé tendre</i> )	3,5 €	<b>21 €</b>
Loire	Menetou Salon <b>2018</b> (AB) Famille Teiller - Sauvignon	4,5 €	<b>27 €</b>
Sud-Ouest	Pacherenc de Vic Bilh <b>2017</b> <b>Moelleux</b> - (AB) Clos Basté, C & M Mur - Pacherenc	4,5 €	
Loire	Coteaux du Layon <b>2016</b> Grand Clos <b>Moelleux</b> - Famille Leduc Frouin - Chenin	6 €	<b>36 €</b>
Loire	Chinon <b>2015</b> (AB) Château de Coulaire - Chenin	5 €	<b>30 €</b>
Bordeaux	Bordeaux <b>2015</b> le G (AB) Château Guiraud - 50% Sauvignon, 50% Sémillon	5 €	<b>30 €</b>
Bourgogne	Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru <b>2014</b> Clos du Meix Lamy, Olivier & Carine - Chardonnay	10 €	<b>60 €</b>
Virginie	Vidal Blanc <b>2013</b> Wessex Hundred WilliamsBurg Winery, Patrick Duffeler - Vidal	6 €	<b>36 €</b>
Australie	Chardonnay <b>2013</b> Silex Harrewood Estate, James Kellie - Chardonnay	9 €	<b>54 €</b>

AB) Agriculture Biologique - Organic Wine

NM : Non Millésimé / No Vintage



Demandez notre carte des vins au complet ou des spiritueux



## Salée /Salty

Salade de <b>Lentilles Vertes</b> du Loiret & <b>Œuf</b> de Poule de Ferme poché ~	13 €
<b>Saumon</b> cru-mariné au sel et herbes folles	13 €
Façon « gravelax ». Salade de Lentilles vertes de Loire	
<b>Foie gras</b> de <b>Canard</b> * Mi-cuit au naturel - Chutney & brioche	15 €
Emietté de Chair de <b>Tourteau</b> . Gelée de Concombres	15 €
Crème légèrement liée de Curry, poivrons & herbes folles	
<b>Bouillon Miso</b> et <b>Champignons</b> * ~	14 €
Servi tiède - Roquette sauvage du Loiret	
<b>Plat du moment</b> * 🍷	18 €
Toujours un plat « mitonné » avec des légumes du moment	
<b>Le Coquelet</b> en cocotte, fumé au foin * 🍷 <i>pour 2 personnes</i>	38 €
Petits légumes du moment & Champignons.	
<b>Le Merlu</b> * Servi « rose à l'arrêt »	19 €
Crème de Panais, pousses d'Epinards et jus de viande 🍷	
<b>Le Lapin</b> *	19 €
La cuisse désossée 🍷, fine farce de Champignons & petits Légumes du moment	
<b>La Caille</b> en feuilleté *	19 €
Les filets, oignons confits, duxelles de champignons et jus de viande 🍷	
<b>La Côte d'un Cochon Ibérique</b> 🍷	24 €
Rôtie, jus de viande et Pommes de Terre Grenaille <i>Préparation à partir de 2 personnes</i>	

## Sucré / Sweety

à commander en début de repas

Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.

All our desserts contain gluten and eggs

<b>Tiramisu</b> au Thé vert <b>Matcha</b>	9 €
<b>Baba aux Agrumes</b> Savarin et Lemon Curd	10 €
<b>Tartelette aux Agrumes</b> et zestes de Citron Vert	10 €
Accompagnée d'un palet glacé au Chocolat Blanc Plantation Michel Cluizel	
<b>Autour du Chocolat...</b>	10 €

(1) Selon arrivage. Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché

Prix ttc, tva à 10% incluse / All Prices ttc, vat 10% included for meals & 20% for wines

Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011)

~ **Végétarien** / Vegetarian foods \* **Français** / French meat

🍷 **Ce plat contient du porc** / This dish contains pork

\* **Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises** / Fisheries of our French Atlantic Coast