

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. *The main Actor remains the Wine. It is the "key" to discover our menu ! We therefore prefer wine loving guests. We want to offer you a short menu, changed daily to work with fresh and season food. We are a Wine Restaurant.*

Apéritif	Picking Food	On partage ?
Prélude <i>Une dizaine de minutes de cuisson</i>		11 €
Assortiment de 12 feuilletés 🍷 servis chauds <i>Set of 12 puff pastry « house » served hot Ten minutes of patience ;-)</i>		
Chorizo de Bellota 🍷 (Espagne) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		12 €
Coppa de Parme 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		12 €
Jambon de Parme 24 mois 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		16 €
Assiette « Apéro »		16 €
Assortiment de produits italiens sélectionnés, ex. : Olives vertes, Houmous « extra », Tapenade d'Artichauts au Basilic, Artichauts à la Romaine, Involtini Speck 🍷 et fromage de vache, Mozzarella de Bufala, Tomates séchées/confites, Chips au Pesto ou Tartines grillées... <i>Italian plate for an aperitif composed with Italian food : green Olives, Houmous, mash Artichoke & Basil, grilled & marinated Arichoke, Mozzarella, dried Tomatoes, Chips or grilled toats...</i>		
Assiette Antipasti <i>sélection en fonction du Marché</i>		24 €
Belle assiette Italienne à partager ou « repas » composée de légumes marinés/confits réalisés par nos soins puis une sélection fine de fromages et Charcuteries en provenance du soleil et de l'Italie 🍷 ... Nous demander la composition du jour... <i>Beautiful Italian dish consisting of vegetables marinated / pickled and cold cuts : Artichoke, Pepper, Eggplant (candied or caviar), grilled Zucchini, Olives, Involtini to Speck, Tomato & Mozzarella, Parmigiano Reggiano, italian ham or dried sausage ... Bread or grilled toats ...</i>		
Salée comme une entrée	/	Salty as a Starter
Mise en bouche : Concombre & pickles de Girolles de France ~		3 €
<i>An Appetizer : Cucumber jelly & pickles of French Girolles</i>		
Entrée à l'Italienne ~ <i>Italian Starter</i>		13 €
Burrata, Huile de Roquette, Tomates confites & une belle tranche de Tomate du Loiret <i>Burrata, Rocket Oil, dried Tomatoes and fresh local Tomatoes</i>		
Salade de Lentilles Vertes de Loire & Œuf de Poule de Ferme poché ~		13 €
<i>Egg poached served with a salad of Lentils from Loire</i>		
Saumon Label Rouge cru-mariné au sel et herbes folles		13 €
Façon « gravelax ». Salade de Lentilles vertes de Loire <i>French Red Label Salmon sounds like of gravlax method served with Lentils from Loire & salad</i>		

Assiette Végétale ~ Aubergine vapeur, salade de Quinoa, pousses d'Epinard Sauce Soja & Mirin, Parmigiano Reggiano <i>Vegetable Starter composed with Black Eggplant, Quinoa Salad, Spinach & Parmigiano Reggiano</i>	15 €
Foie gras de Canard * Mi-cuit au naturel - Chutney & brioche <i>Duck fatty liver natural. Chutney served with warm brioche</i>	16 €
Emietté de Chair de Tourteau . Gelée de Concombres Crème légèrement liée de Curry & herbes folles <i>Crumbled Crab (cold) with a little spice of curry served with a light cucumber jelly</i>	16 €
Les Langoustines en Ravioles * ~ <i>(1) Servies tièdes avec un bouillon Miso - Roquette sauvage du Loiret Small Lobster (Scampi) Raviolis served with a Miso soup & local Rocket</i>	16 €

Salée comme un plat



Salty as a Main Course

Plat du moment * 🍷 Toujours un plat « mitonné » avec des légumes du moment <i>Dish of the day * 🍷 Always a "simmered" dish with vegetables of the day "marché"</i>	19 €
Le Lapin * La cuisse désossée 🍷, fine farce de Champignons & petits Légumes du moment <i>Rabbit from Loire * , the leg without bone 🍷, mushrooms and small vegetables</i>	19 €
½ Pigeon * 🍷. Laqué au Thé Vert Matcha Désossé, servi « rosé » et Pois de saison en froid <i>½ Pigeon without bone for the filet, laqueed with a green tea Matcha, "pink at the top" and cold Peas</i>	21 €
La Daurade Royale * Désarêtée et servie « rose » Fondue de Tomates du Loiret servie froide <i>Bream fish without bone served "pink at the top" and cold local Tomatoes & local Shallots preparation</i>	21 €

Sucré / Sweety

à commander en début de repas / to order at the beginning of the meal



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. Remember to tell us all food allergies



Nougat glacé Angélique - Pistache <i>Frozen Nougat with dried fruits and Pistachios</i>	9 €
Autour des Fruits Rouges... <i>Around Red Fruits served with gluten or not (remember to tell us all food allergies)</i>	10 €
Faisselle en mousse légère - Rhubarbe... Coulis de Fruits rouges et Palet Breton <i>Faisselle lightweight foam - Rhubarb... - Red fruits sauce and biscuit</i>	10 €
Tartelette aux Agrumes - Lemon curd Palet glacé au Chocolat Blanc Plantation Michel Cluizel et zestes de Citron Vert <i>Tart of Orange & Lemon segments- Lemon curd. White Chocolate Ice cream & Lime zest</i>	10 €

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

(1) Depending on arrivals. Working fresh food, seasonal products, we depend on the Market

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

Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011) / Remember to tell us all food allergies

~ 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