

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.*

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

Sabine & Laurent Brochard

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>		
Coppa de Parme 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		9 €
Jambon de Parme 18 mois 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		16 €
Chorizo de Bellota 🍷 (Espagne) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		12 €
Plateau de Fromages (1) <i>Selection Cheeses</i>		12 €
Le Saint Marcellin de la Mère Richard des Halles Bocuses de Lyon (69)		9 €
<i>Servies avec quelques pousses. Cow milk cheese from Lyon (69) served a small green salad</i>		
Salée comme une entrée	/	Salty as a Starter
Coulis de Cresson & Persil - Coques ~		13 €
<i>En « chaud/froid ». Pickles de Choux fleur Watercress & parsley oil - Shells</i>		
Fricassée de Coques ~		13 €
<i>Curry Vadouvan des épices Roellinger & Échalotes confites Shells fricassée, curry spices, shallots caramelized</i>		
Foie gras de Canard * Mi-cuit au naturel		16 €
<i>Veiné de Cacao amer, fleur de sel de Guérande. Chutney Pomme/Mangue & Brioche tiède Duck fatty liver natural with a little touch of cacao and salt. Served a chutney served with warm brioche</i>		
Saint Jacques Bretonnes & Tuber Uncinatum		18 €
<i>Tombées dans un beurre monté-citronné & pousses d'Épinards. Truffe fraîche de Bourgogne</i>		
Saint Jacques Bretonnes & Caviar Baeri de France		18 €
<i>Crues-marinées. Petites pousses...</i>		

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

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

*~ 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*

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

Salée comme un plat**Salty as a Main Course**

La confection d'un plat commandé en direct (sans entrée) engage une réalisation d'au moins 20 minutes.

Making a dish ordered directly (without a starter) requires at least 20 minutes.

A partir de 4 personnes, nous vous recommandons 3 plats au maximum sur la table afin de vous servir en même temps.

Le Pressé de Bœuf - Médaillon de Foie Gras de Canard mi-cuit (froid) 19 €

Extraction de Carottes & sauce façon « gribiche »

A Beef preparation, Duck fatty liver natural & a cold white sauce composed with onions, herbs, pickles

Le Merlu de ligne Servi « rose à l'arrête » - Cocos de Bou (45), jus de viande 21 €

Hake fish from the French costs "pink at the top" served with white beans & meat sauce

Le Lapin * 21 €

La cuisse désossée 🍴, fine farce de Champignons & petits Légumes du moment

The Rabbit. The leg without bones 🍴, mushrooms & seasonal vegetables.

Le Coquelet servi pour 2 personnes - fumé au Foin* 🍴 39 €

Laqué sauce Barbecue, sel Viking (Curry, Poivre Noir). Petits légumes du moment

Cockerel served for 2 people, the leg and filet without bone 🍴, and vegetables of the day "marché"

Le Pigeon laqué au Miel - « Saveurs d'Automne » 24 €

Désossé, servi « rosé », thé vert Matcha. Cèpe de Sologne. Jus de viande 🍴

Pigeon without bone for the filet, laqueed with honey & spices, served "pink at the top". Mushroom

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



Baba aux Agrumes - Lemon curd 10 €

Small sponge cake soaked in Orange juice syrup served with Orange segments and Lemon curd

Nougat glacé aux Fruits Secs au Rhum et Coulis Exotique 10 €

Frozen Nougat with Dried Fruit, Rum and Exotic Coulis

Autour du Chocolat ... 10 €

We love "dark" chocolate. Served with gluten, almonds, eggs : remember to tell us all food allergies

Tarte Fine Poire-Amandes *A commander en début de repas : 25 minutes de cuisson* 10 €

Fine Pear tart - Almonds cream - 25 minutes of cooking

Tarte Fine Pomme-Caramel au beurre salé *25 minutes de cuisson* 10 €

Fine Apple tart - salted butter caramel- 25 minutes of cooking

Œuf Lolonais de Charles (28). Herbes folles de Damien la Ferme Positive (45)

Tous nos légumes et le foin proviennent des marchés locaux dont la Famille Salmon à St Benoit/Loire

Pigeon de Ladon (45). En cas de non livraison, ils sont de la Région Centre Val de Loire

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