

Nos Plats de Saison...

Entrée, Plat et Dessert 52€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 38€

Le Foie Gras de **Canard*** en mi-cuit au naturel

Veiné de Cacao Michel Cluizel, fleur de sel de Guérande & Chutney Pomme/Mangue

A traditional duck fatty liver with a little touch of cacao & flower salt. Served with a chutney (apple/mango)

ou

La fricassée de **Coques** ~

Echalotes confites, et curry Vadouvan, crème & algues nori

Shells fricassee. Shallots, curry, cream & nori seaweed



Le filet de **Merlu**, **Cocos** de Bou & **Poireaux** frits

Cuisson à l'unilatéral, "rose à l'arête", jus de viande lié au Parmesan Parmigiano Reggiano

Hake fish served (not to cooked) with white beans, leeks fried, meat sauce & Parmigiano Reggiano

ou

Le cœur de **Ris de Veau** *

Glacé de son jus court & légumes du marché

Calf's sweetbread roasted and caramelized with a dark sauce & seasonal vegetables

ou



Le demi-**Coquelet** Façon « blanquette » *

avec cette belle sauce blanche travaillée avec du citron confit & légumes du marché

½ Cockerel, white sauce, lemon dried & seasonal vegetables



Nougat glacé **Angélique** & **Pistaches**

Coulis de Pommes et Yuzu

Frozen nougat with dried fruits, apple & yuzu coulis

ou

Tiramisu au Café & son granité au Café

Coffee tiramisu & coffee sorbet

Notre Sélection du Mois...



Champagne Henri Giraud - Ay Terroir de Grand Cru	12cl	75cl
La Dégustation des 4 Champagnes servis en 10cl	80 €	
Esprit Nature Brut NM	16 €	92 €
80% Pinot Noir et 20% Chardonnay <i>Esprit Nature propose leur vision du vin naturel. Son emblème, le Chêne de papier raconte la fragilité du vivant mais aussi la capacité de l'homme à le reconstruire.</i>		
Blanc de Craie Brut NM	19 €	110 €
100% Chardonnay		
Hommage au Pinot Noir Brut NM		133 €
100% Pinot Noir, élevé en petits fûts de chêne ou en petite amphore de Grès <i>La Maison Henri Giraud rend ainsi hommage à François Hémart (1625 – 1705), ancêtre de la famille Giraud-Hémart et précurseur. À travers lui, elle honore la famille, son histoire intimement liée à l'extraordinaire épopée du Champagne et à son terroir Aÿ classé Grand Cru, où la famille Giraud est installée depuis le XVIIIème siècle.</i>		
Dame Jane Rosé Brut NM		141 €
100% Pinot Noir, vinifié en Amphore		
Ratafia Solera S90 - 13	8 cl	12 €
100% Pinot Noir d'Ay		
Vins Blancs / White	12cl	75cl
Loire Anjou Vendange du 23 Septembre 2019	7 €	30 €
Domaine Leduc-Frouin - Chenin		
Bourgogne Meursault 2017	12 €	64 €
Domaine Serrigny, Marie Laure & Francine - Chardonnay		
Vins Rouges / Red	12cl	75cl
Loire  Chinon Chêne Vert 2017	8 €	39 €
(AB) Pascal Lambert - Cabernet Franc. Terroir Argile à Silex		
Rhône Crozes Hermitage Les Chassis 2018	12 €	64 €
Domaine des Hauts Chassis (<i>disponible en magnum</i>)		

Prix ttc, tva à 20% incluse sur les vins. NM : Non Millésimé/No Vintage. 1 unité/bouteille = 75 cl, 1 magnum = 150 cl

(AB) Agriculture Biologique - Organic Wine

Prix ttc, tva à 10% incluse sur les mets / All Prices ttc, vat 10% includes for meals

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.



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



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

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*

Foie gras de Canard de Vendée (85)



Automne Gourmand dans le Loiret du 20/09 au 07/11/2021

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