

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 & Lentilles du Loiret

A traditional duck fatty liver with a little touch of cacao & flower salt. Served with lentils

ou

Le **Tourteau** ~

Curry "Vadouvan" de Roellinger , gelée fine de concombres du Loiret & petites pousses du jardin

Crab preparation with a cucumber "gelée", curry spices & fresh herbs



Le Paleron de **Bœuf*** « mitonné »

jus de viande & légumes du marché

Beef 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 aux **Fruits Secs** au **Rhum**

Coulis Exotique

Frozen Nougat with Dried Fruit, Rum and Exotic Coulis

ou

Cœur de **Banane** - **Chocolat**

Ganache Chocolat noir 70% de Plantation & Caramel à la Banane - Posé sur un biscuit Joconde

Black Chocolate (70%, from a special Plantation) "Ganache" & Caramel with Banana on a biscuit with Almonds

Menu enfant de 8 à 12 ans " entrée, plat & dessert" : 28€

Notre Sélection du Mois...



| | | |
|---|-------------|-------------|
| Champagne Louis Roederer à Reims (51) | 12cl | 75cl |
| Collection 242 Brut NM NEW | 13 € | 72 € |
| Chardonnay majoritairement et Pinots Noir & Meunier de la Vallée de la Marne 242ème assemblage de la Maison. Base de 2017 assemblée à une réserve perpétuelle créée en 2012 Vignobles : 1/3 Rivière, 1/3 Montagne et 1/3 Côte | | |
| Vintage 2014 Brut | 16 € | 90 € |
| « La Montagne » à Verzy Grand Cru et Chouilly. 71% Pinot Noir & 25% Chardonnay. Dosage 8g | | |
| Blanc de Blancs Brut NM | 19 € | 108 € |
| 100% Chardonnay. Vignoble 100% de « la Côte » au cœur de la Côte des Blancs. Elevage 5 ans minimum. Dosage 8g | | |

Et retrouver aussi à la bouteille ou au magnum, à la carte des vins :

| | | |
|---|--------|-------|
| Vintage 2012 Brut Majoritairement Pinot Noir, Chardonnay | | 116 € |
| Vintage 2013 Brut | Magnum | 247 € |
| Cristal" 2008 Brut | | 290 € |
| Cristal 2007 Brut | | 260 € |

Vins Blancs / White 12cl 75cl

| | | | | |
|--|----------------------------|-------------|-----|------|
| Loire | Chinon Blanc Les Chesnaies | 2017 | 7 € | 36 € |
| (AB) Pascal Lambert - Chenin. Terroir Calcaire - Turonien | | | | |

Vins Rouges / Red 12cl 75cl

| | | | | |
|--|---------------------------|-------------|-----|------|
| Loire | Sancerre Petite Moussière | 2019 | 9 € | 46 € |
| (AB) Famille Alphonse Mellot, La Moussière - Pinot Noir | | | | |

| | | | | |
|---|------------------------------|-------------|------|------|
| 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

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

(AB) Agriculture Biologique - Organic Wine

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

* Français (si rupture UE) / French meat (if break UE) 🐾 Ce plat contient du porc / This dish contains pork

Foie gras de Canard de Vendée (85)

Lentilles du Loiret de la Famille Lesage à St Lyé la Forêt

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