

## 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

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

ou

### Les **Langoustines** ~

En ravioles et sauce homardine , champignons & petites pousses

*Scampi raviolis served with a scampi cream soup , mushrooms & herbs*



### **Risoni & Truffe** « **Melanosporum** » de France

Bouillon de volaille, Champignons, Parmesan Parmigiano Reggiano

*French black truffle & pasta with poultry soup, mushrooms & Parmigiano Reggiano*

ou

### Le canon d'un **Chevreuil** \*

Fine croûte de Grué de Cacao Michel Cluizel, jus de viande & crème de Panais

*Filet of deer in a cocoa crust served with a meat sauce & parsnip cream*



### **Tarte Tatin** pour 2 personnes

Crème fraîche

*Apple tart cooked at the minute. Serve for 2 persons minimum with a white cream*

ou

### Autour du **Chocolat** ...

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

La Tarte Tatin doit être commandée en début de repas. Nos plats nécessitent une réalisation minimum de 25 minutes.

Sur commande, nous réalisons des menus « enfant » de 8 à 12 ans “ entrée, plat & dessert” : 28€

## Notre Sélection du Mois...



<b>Champagne Louis Roederer à Reims (51)</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Brut 1<sup>er</sup> NM</b>	14 €	76 €
40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier		
<b>Vintage 2014 Brut</b>	16 €	90 €
« La Montagne » à Verzy Grand Cru et Chouilly. 71% Pinot Noir & 25% Chardonnay. Dosage 8g		
<b>Blanc de Blancs Brut NM</b>	19 €	108 €
100% Chardonnay. <i>Vignoble 100% de « la Côte » au cœur de la Côte des Blancs. Elevage 5 ans minimum. Dosage 8g</i>		

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

<b>Vintage 2012 Brut</b> Majoritairement Pinot Noir, Chardonnay		116 €
<b>Vintage 2013 Brut</b>	Magnum	247 €
<b>Cristal 2007 Brut</b>		260 €

### Vins Blancs / White 12cl 75cl

Loire Sancerre La Demoiselle **2019** 9 € 46 €  
 (AB) Famille Alphonse Mellot, La Moussière - Sauvignon

Bourgogne Chablis Caractère **2018** 8 € 42 €  
 Virginie Moreau Naudet - Chardonnay

### Vins Rouges / Red 12cl 75cl

Bourgogne Moulin à Vent Les Burdelines **2018** 9 € 46 €  
 Domaine des Nugues, Gilles Gelin – Gamay, vignes de 60 ans, élevage 22 mois

Languedoc Fitou Cadette **2015** 10 € 48 €  
 Domaine les Milles Vignes, Valérie Guérin - Mourvèdre, Grenache, Carignan

Bordeaux Pessac Léognan Château Bouscaut **2012** 14 € 76 €  
 Cru Bourgeois - Merlot, Malbec, Cabernet-sauvignon

Et découvrez également notre très belle carte des vins.

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

Lentilles du Loiret de la Famille Lesage à St Lyé la Forêt (45)

Risoni de la Famille Siméant « Graines au Vent » (45)

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

Foie gras de Canard de Vendée (85)

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

Cacao Michel Cluizel Cacao-Févier à Damville (28)

Tuber Melanosporum du Loiret ou du Berry ou de la Drôme