

Nos Plats de Saison...

Entrée, Plat et Dessert 52€

Entrée et Plat 42€

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 cocoa & flower salt

ou

Les **Asperges** blanches du Loiret « retour du Potager » ~

En panna cotta, crues/cuites, petites pousses & fleurs

Asparagus panna cotta from Loiret (our Department), raw or cooked, fresh herbs & flowers



Pavé de **Saumon** de France cuisson à l'unilatéral

Servi "rose à l'arête" pose sur un lit d'Asperges blanches du Loiret, beurre "noisette"

French salmon served "pink at the top" with Asparagus from Loiret (our Department) and butter sauce

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

Baba aux **Agrumes** & Lemon curd

"Baba" with orange segments & Lemon curd. Alcohol-free

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

La Tarte Tatin doit être commandée en début de repas.

Nos plats nécessitent une réalisation minimum de 25 minutes. Making a dish ordered directly (without a starter) requires at least 20 minutes.

Notre Sélection du Mois...



Le Cocktail du Mois

16cl

« Le Fruit Défendu » de la Distillerie Combiar à Saumur (49)

14 €

Liqueur pure Folie (fraises de la Vallée de la Loire associées à des épices), liqueur d'orange l'Original Combiar, sucre, jus de cranberry à base de concentré. Finition avec du Tonic

Champagne Dehours à Cerseuil - Mareuil le Port non loin de Reims (51)

12cl

75cl

Terre de Meunier Extra Brut

16 €

81 €

Dégorgement : Oct.17. 0g de sucre/L. Vendanges de 2015 et 2014 de Pinot Meunier

Les Vignes de la Vallée NM Brut

16 €

82 €

Assemblage de Pinot Meunier majoritairement, un peu de Chardonnay et de Pinot Noir. Vendange 2013 dont 30% de vins issus d'une Réserve Perpétuelle débutée en 1998

Dégorgement : Oct.2020. 2,3g de sucre/L. Mise en cave en Mai 2014 (vieillesse prolongée sur lies)

Le Millésime Brut

2013

18 €

96 €

Millésime très tardif = beaucoup de fruits. 2/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay

Dégorgement : Nov.2020. 2,3g de sucre/L. Mise en cave en Mai 2014

Vins Blancs / White

12cl

75cl

Bourgogne Ladoix 1er Cru Les Gréchons

2018

14 €

77 €

Domaine Michel Mallard & Fils - Chardonnay

Alsace Riesling Grand Cru Kessler

2017

9 €

48 €

(AB) Domaine Schlumberger - Riesling

Loire Coteaux de l'Aubance

2017

8 €

42 €

Vin moelleux. Domaine de Montgilet, V. V. Lebreton - Chenin (90g)

Vins Rouges / Red

12cl

75cl

Bordeaux Lalande de Pomerol Château Yveline

2018

12 €

60 €

« Néac, Cuvée Origine » - vieilles vignes de Merlot & Cabernet Franc

Loire Chinon Croix Boissée

2017

7 €

36 €

(AB) Domaine Béatrice & Pascal Lambert - Cabernet Franc

Bourgogne Ladoix 1er Cru La Corvée

2017

13 €

70 €

Domaine Michel Mallard & Fils - Pinot Noir

Et découvrez également notre très belle carte des vins & des spiritueux (rhum, whisky, cognac, ...).

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



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)

Pommes des Jardins de l'Orléanais, Famille Javoy (45)

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

Cacao Michel Cluizel Cacao-Février à Damville (28)

Foie gras de Canard de Vendée (85)

