

Nos Plats de Saison...

Entrée, Plat et Dessert 52€

Entrée et Plat 42€

Plat et Dessert 38€

Le Pressé de Queue de **Bœuf** ^{*}(froid)

Extraction de carottes, champignons & sauce façon « gribiche »

A Beef preparation & a cold white sauce composed with onions, herbs, pickles

ou

La « **Tomate** » « en damier » ~

Différentes variétés, gelée fine de concombre, burrata & petites pousses

Tomatoes, cucumber gelee, burrata & salad



Le filet de **Merlu** de ligne de nos côtes Françaises

Servi « rose à l'arête » posé sur un concassé de tomates & échalotes du Loiret

French salmon served « pink at the top » with tomatoes & shallots from Loiret (our Department)

ou

Le ½ Pigeon en « habit vert »

Désossé, servi « rosé », thé vert matcha & pois. Jus de viande

Pigeon without bone for the filet, laqueed match tea & peas, served « pink at the top »



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

Coulis Pomme - Yuzu

Frozen nougat with dried fruits & appel / yuzu coulis

ou

La **Faisselle** en mousse légère & **Fruits Rouges**

Faisselle lightweight foam & red fruits

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

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...



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**

Loire Crémant de Loire « 15'49 » Brut 32 €

Domaine de l'Été - Chardonnay

Loire Menetou Salon La Montaloise **2019** 7 € 38 €

(AB) Famille Teiller - Sauvignon

Alsace Riesling Grand Cru Kessler **2017** 9 € 48 €

(AB) Domaine Schlumberger - Riesling

Vins Rosés **75cl**

Loire Orléans **2020** 21 €

Domaine Saint Avit, Javoy Père & Fils - Pinots, Gamay et Cabernets

Loire Valencay **2020** 21 €

Domaine des Moreaux, Sophie & Francis Jourdain - Pinots, Gamay et Cabernets

Vins Rouges / Red **12cl** **75cl**

Bourgogne Choresy les Beaune Les Beaumonts **2018** 11 € 55 €

Domaine Michel Mallard & Fils - Pinot Noir

Bordeaux Lalande de Pomerol Château Yveline **2018** 12 € 60 €

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

Loire Chinon Chêne Vert **2017** 7 € 36 €

(AB) Domaine Béatrice & Pascal Lambert - Cabernet Franc

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% includes 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 Cluizet Cacao-Février à Damville (28)

Foie gras de Canard de Vendée (85)

