

Nos Plats de Saison...

Entrée, Plat et Dessert 52€

Entrée et Plat 42€

Plat et Dessert 38€

Le **Tourteau** (UE)

Emietté de chair de tourteau, poivrons rouges, curry vadouvan & bouillon miso

A crab preparation, served cold, red peper, curry spice & miso jelly

ou

La « **Tomate** » « en damier » ~

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

Tomatoes, cucumber jelly, 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

Hake fish served "pink at the top" with tomatoes & shallots from Loiret (our Department)

ou

Le ½ Magret de **Canard** (UE)

Servi « saignant », betterave rouge et polenta. Jus de betterave

Filet of duck served "pink at the top", beetroot & polenta



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

Coulis Pomme - Yuzu

Frozen nougat with dried fruits & appel / yuzu coulis

ou

Les **Framboises**

Posées sur un palet chocolat blanc glacé aux zeste de citron vert, biscuits joconde & coulis de fruits rouges

Raspberries, white chocolate ice cream & green lemon zest, almonds biscuits & red fruits sauce

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...



Le Cocktail du Mois

16cl

« Le Jardin Secret » de la Distillerie Combière à Saumur (49)

14 €

Gin Meridor aux fleurs de sureau, liqueur d'orange l'Original Combière, jus de pomme, sucre, jus de citron, concombre. Finition avec du Tonic & zestes de citron jaune

Champagne Louis Roederer à Reims (51)

12cl

75cl

Brut Premier NM

14 €

76 €

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Vintage **2014** Brut

16 €

90 €

« La Montagne » à Verzy Grand Cru et Chouilly. 71% Pinot Noir & 25% Chardonnay. Dosage 8g

Vintage **Rosé 2015** Brut

22 €

108 €

100% Chardonnay. Vignoble 100% de « la Côte » au cœur de la Côte des Blancs. Elevage 5 ans minimum. Dosage 8g

Vins Blancs / White

12cl


75cl

 Loire **Chinon Les Puys Rochette** **2020**

7 €

39 €

(AB) Domaine Béatrice & Pascal Lambert - Chenin

 Loire **Orléans Excellence** **2019**

7 €

37 €

Clos Saint Fiacre, Famille Piel-Montigny - Chardonnay

USA - Virginie **James River White** **2012**

7 €


36 €

Wessex Hundred Williamsburg Winery, Patrick Duffeler - Sauvignon

Vins Rouges / Red

12cl

75cl

 Loire **Menetou Salon Hommage** **2020**

7 €

38 €

(AB) Famille Teiller - Pinot Noir

Rhône **Hermitage La Maison Bleue** **2019**

24 €

115 €

(AB) Paul Jaboulet - Syrah

Bordeaux **Saint Estèphe Château de Pez** **2015**

18 €

91 €

Cru Bourgeois - 55% Merlot, 40% Cabernet-sauvignon, 5% Petit-verdot. La Famille Rouzaud - Merlot & Cabernets

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 Cluizel Cacao-Février à Damville (28)

Foie gras de Canard de Vendée (85)

Pigeons de Ludovic Guillaume à Ladon (45)



Automne Gourmand dans le Loiret tous le mois de Novembre