

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. Supplément de 3€

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

ou

Les « **Coques** » ouvertes au « naturel » ~

Pickles de chou-fleur, coulis de cresson

Shell just open and served with a cold preparation of cress



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

Servi "rose à l'arête". Crème de céleris, chou blanc braisé & jus de viande

Hake fish served "pink at the top" with celery puree, white cabbage braised & meat sauce

ou



Le **Pigeon** en « habit vert »

Désossé, servi « rosé », chou vert, bouillon de bœuf & champignons de saison

Pigeon without bone for the filet, served "pink at the top". Green cabbage, beef soup & season mushrooms



Autour du **Chocolat** ...

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

ou



Tarte Tatin pour 2 personnes

Crème fraîche. *A commander en début de repas*

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

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 Combiér à Saumur (49)

14 €

Gin Meridor aux fleurs de sureau, liqueur d'orange l'Original Combiér, 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-Févier 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

 Automne gourmand
en Centre-Val de Loire